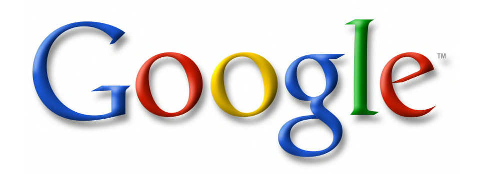
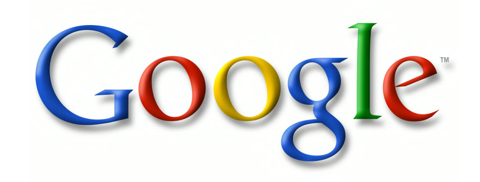
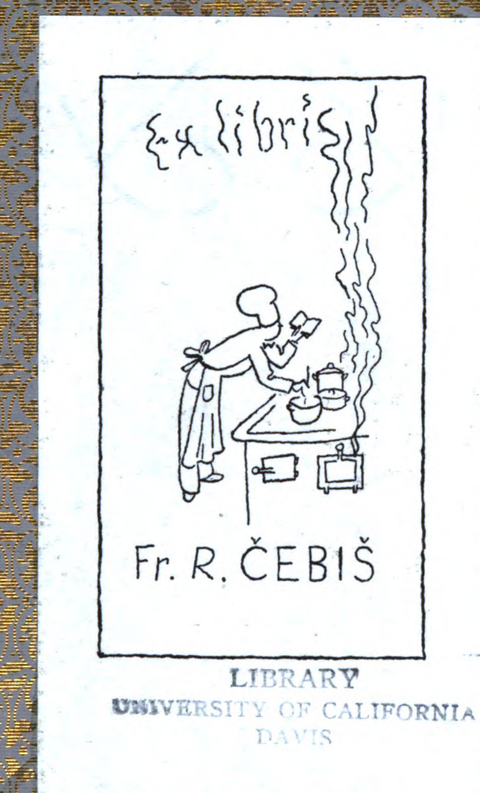


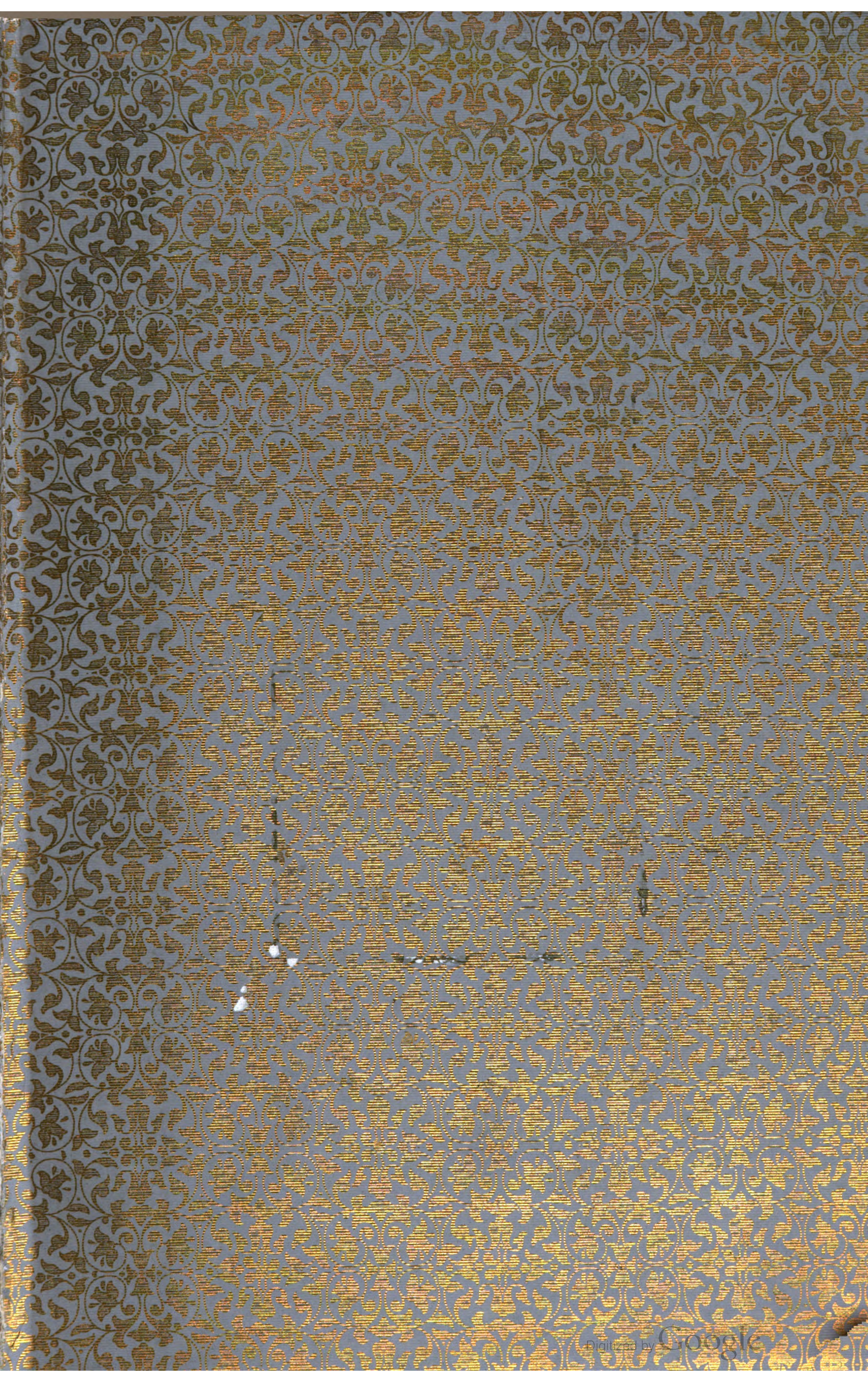


Das Menu: Th. Anleitung. Muster-Menus. Historische ...

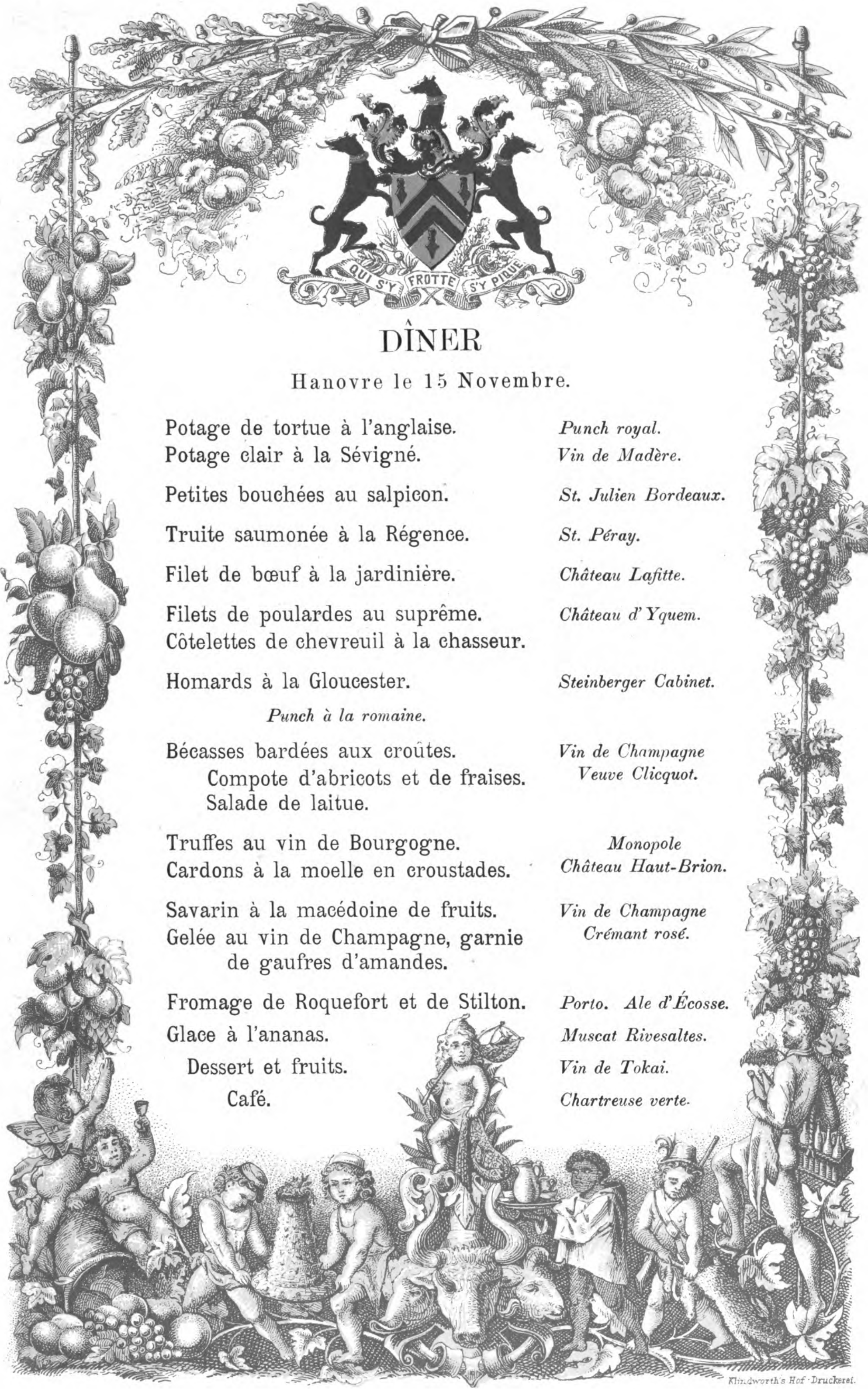
Ernst von Malortie




Ex libris
Fr. R. ČEBIŠ







DÎNER

Hanovre le 15 Novembre.

Potage de tortue à l'anglaise. Potage clair à la Sévigné.	*Punch royal.* *Vin de Madère.*
Petites bouchées au salpicon.	*St. Julien Bordeaux.*
Truite saumonée à la Régence.	*St. Péray.*
Filet de bœuf à la jardinière.	*Château Lafitte.*
Filets de poulardes au suprême. Côtelettes de chevreuil à la chasseur.	*Château d'Yquem.*
Homards à la Gloucester.	*Steinberger Cabinet.*
Punch à la romaine.	
Bécasses bardées aux croûtes. Compote d'abricots et de fraises. Salade de laitue.	*Vin de Champagne* *Veuve Clicquot.*
Truffes au vin de Bourgogne. Cardons à la moelle en croustades.	*Monopole* *Château Haut-Brion.*
Savarin à la macédoine de fruits. Gelée au vin de Champagne, garnie de gaufres d'amandes.	*Vin de Champagne* *Crémant rosé.*
Fromage de Roquefort et de Stilton.	*Porto. Ale d'Écosse.*
Glace à l'ananas.	*Muscat Rivesaltes.*
Dessert et fruits.	*Vin de Tokai.*
Café.	*Chartreuse verte.*

Klindworth's Hof-Druckerei.

Fromage de Roquefort et de Stilton.	*Forte Ale d'Ecosse.*
Glace à l'ananas.	*Muscat Rivesaltes.*
Dessert et fruits.	*Vin de Tokai.*
Café.	*Chartreuse verte.*

Das Menu.

Von

Ernst von Malortie,
Oberhofmarschall und Geheimrath, Dr. phil.

> **Manger est un besoin, mais savoir manger est un art! —**
> *Larochefoucauld.*

Dritte, bedeutend erweiterte Ausgabe.

Erster Theil.

Anleitung. Muster-Menus. Historische Menus. Culinarische Litteratur.

Hannover 1888.

Klindworth's Verlag.

Klindworth's Hof-Druckerei in Hannover.

Vorwort.

Die außerordentlich günstige Aufnahme, welche, wie der ersten, auch der zweiten Ausgabe dieses Werkes geworden ist, hatte alsbald die Bearbeitung einer dritten Ausgabe erforderlich gemacht, welche ich gegenwärtig vorlege und einer gleich nachsichtigen und wohlwollenden Aufnahme empfehle.

Die Eintheilung des Werkes ist dieselbe geblieben wie in der zweiten Ausgabe; der Inhalt aber bedeutend erweitert.

Auf die Sammlung der Menus im ersten Theil ist wieder die größte Sorgfalt verwandt, so daß dieselben wohl als Muster-Menus bezeichnet werden dürfen. Eine etwa durch die Umstände nothwendig werdende Abänderung einzelner Gänge läßt sich aus den Tablettes gastronomiques leicht vornehmen, und, da diese Tablettes mit den Rezepten im zweiten Theile des Werkes übereinstimmen, so hat die Herrschaft nur nöthig, das für den Tag verlangte Gericht dem Koch zu bezeichnen, welcher dann im zweiten Theil die Anweisung für die Zubereitung findet.

Die Uebersicht der Culinarischen Litteratur ist in dem jetzigen Umfange von wissenschaftlichem Interesse.

Auf die richtige Benennung der Speisen und die Correctheit des Französischen ist wieder besonderes Gewicht gelegt, so daß deren sorgfältige Beachtung bei Aufstellung der Menus nur dringend empfohlen werden kann.

Eine neue Zugabe ist die Abhandlung über das Tranchiren im zweiten Theile. Wenn auch bei größeren Tafeln das Tranchiren stets der Küche zukommt, so dürfte im engeren Familienkreise eine Anleitung dazu willkommen sein.

Der zweite Theil, welcher auch apart unter dem Titel „Feine Küche" zu haben ist, enthält jetzt, unter Benutzung der Fortschritte der Kochkunst bis in die neueste Zeit, über 1500 Rezepte und 29 Tafeln mit Abbildungen, wogegen die zweite Ausgabe nur 1000 Rezepte und 12 Tafeln enthielt.

Hannover, im September 1887.

E. v. Malortie.

Inhalts-Verzeichniss.

Ein nach der Anleitung Seite 23 gedrucktes reichhaltiges Menu ist diesem Buche vorgebunden.

Anleitung.

Wir besitzen für Anordnung und Einrichtung sowie Bereitung eines Diners in Privathäusern manche Anleitungen, sowohl in sog. Rezept- und Kochbüchern wie auch in andern Schriften. In den meisten dieser Handbücher fehlen aber die Rathschläge, die Grundregeln und Prinzipien für den Entwurf des **Menu**, welches die Zahl und die Folge der Speisen vorschreibt, sowie für das **Serviren** selbst. Es dürfte daher erwünscht sein, hierzu die Anleitung unter Verweisung auf eine Sammlung von Menus zu besitzen, durch deren Einsicht es ungemein erleichtert wird, sich sofort für ein bestimmtes Menu, welches dem Diner zu Grunde zu legen wäre, zu entscheiden.

Zunächst wird das System des **Servirens** einer Tafel erörtert werden müssen. Wir kennen drei verschiedene Methoden:

1. Der alt-**englische** Service besteht aus drei Gängen. Die sämtlichen Speisen eines Ganges befinden sich zugleich auf der Tafel, der erste bereits beim Beginn derselben. Es werden die Speisen nicht durch die Dienerschaft gereicht, sondern von den Gästen bei demjenigen erbeten, vor dessen Platz die gewünschte Speise aufgestellt ist. Außerdem bestehen auch Tables de côté oder Buffets (pag. 27), von denen auf Erfordern die Dienerschaft servirt.

2. Der **französische** Service theilt das Diner gleichfalls in drei Hauptgänge (Services), wie nachstehend näher angegeben werden wird, stellt aber nur die Entrées, Entremets und Relevés auf die Tafel, die Grosses pièces dagegen auf Nebentische. Die Speisen

werden, der englischen Methode entgegen, durch die Dienerschaft dargereicht.

3. Beim **russischen** Service steht nur das Dessert auf der Tafel, und zwar schon beim Beginn derselben. Die Speisen werden ausnahmslos durch die Dienerschaft gereicht.

Diese letztern beiden Methoden haben den Vortheil, daß den Tischgenossen die kunstfertige Aufgabe des Tranchirens, an die namentlich in England große Ansprüche erhoben werden, erspart bleibt; um so mehr, als in Deutschland nicht, wie am Ende des vorigen und im Anfange des jetzigen Jahrhunderts, die Gelegenheit geboten ist, die Kunst des Tranchirens akademisch zu erlernen, wie z. B. zu der Zeit noch in Göttingen, wo mein Vater außer seinen staats- und forstwissenschaftlichen Studien auch die damals nothwendigen „Vorträge über die Kunst des Tranchirens" besuchte.

Ein großer Uebelstand bei der englischen Methode besteht auch darin, daß das Diner durch dieselbe auf sehr bedeutende Weise verlängert wird.

Da indeß auch in England der Service sich mehr dem französischen bezw. russischen accommodirt hat, so ist nur erforderlich, auf die letztern beiden näher einzugehen, auf die **französische** und die **russische** Methode.

Jede derselben hat ihre Vorzüge und ihre Nachtheile, was sich aus der nachstehenden Darstellung ergeben wird, welche, die Licht- und Schattenseiten beider Methoden des Servirens hervorhebend, das Urtheil darüber erleichtert, welcher der Vorzug gebührt.

Die Diners nach **französischer** Methode bestehen aus drei Gängen, von denen zwei der Küche und der letzte der Konditorei angehören. Der erste begreift in sich alle Gerichte von den Suppen an gerechnet bis zu denjenigen Schüsseln, welche dem Braten unmittelbar vorangehen. Diese oder die Braten selbst beginnen den zweiten Gang, der von da ab einschließlich der süßen Entremets und Relevés alles in sich faßt, was aus der Küche geliefert wird. Es schließen sich, der englischen Sitte folgend, die Table de côté mit

den Gemüsen und das Büffet mit den Grosses pièces de boucherie an. In der ersten sowie in der zweiten Abtheilung müssen die Schüsseln, welche derselben Folge angehören, immer parallel einander gegenüber symmetrisch auf die Tafel gesetzt werden. Der dritte Gang, der der Konditorei angehört, enthält das Eis, Bonbons, Früchte, Obst und alles, was man Dessert nennt, worauf ich weiter unten zurückkommen werde.

Wenn nun auch schwerlich in Privathäusern, für die vorzugsweise diese kulinarische Studie bestimmt ist, namentlich in Deutschland, ein Diner derart eingerichtet und servirt werden wird, so kann es doch Interesse gewähren, das Bild solcher Diners dargelegt zu sehen; es sind daher in Anlage 1 und 2 Muster-Menus nach englischem, in Anl. 3 und 4 nach französischem Service gegeben, denen ich dann des Vergleiches wegen Muster-Menus nach russischem Service in Anl. 5 und 6 beifüge.

Ich glaube nicht, daß es die Aufgabe dieser für Privatpersonen bestimmten Arbeit sein kann, diese englisch-französische Methode hier weiter gründlich zu erörtern*); ich beschränke mich deshalb darauf, anzuführen, daß der erste Gang auf die Tafel gesetzt wird, bevor die Gäste sich gesetzt haben; der zweite Gang wird dann später gebracht und in derselben Ordnung aufgestellt, sowie hernach das diesen beiden Gängen folgende Dessert. Für die ersten beiden Gänge gelten feste Gebräuche als Regeln, die man befolgen muß, um die Ordnung eines Diners nach jener Servir-Methode zu erhalten; wenn z. B. der eine Gang 6 oder 8 Entrées zählt, so muß der andere eine gleiche Anzahl von Gerichten haben, da es die Symmetrie der Tafel stören würde, wenn die Schüsselreihen in ungleicher Zahl folgten; es sei denn, daß man etwa einzelne sog. fliegende Schüsseln serviren lassen wollte. Die Bedeutsamkeit eines solchen Diners liegt in der Zahl der Entrées, doch können selbstverständlich die Gänge nach der Zahl der Eingeladenen und der Ordnung und Etikette des Hauses vervielfacht oder modifizirt werden.

*) Vgl. mein Handbuch zur Einrichtung und Führung eines Hofhaltes «Der Hof-Marschall», 3. Aufl., Bd. I pag. 28 ff. und pag. 256—282.

Was man bei dieser Servirung mit Recht tadelt, ist, daß die aufgestellten Speisen, welche zuletzt zerlegt werden, nicht die ausreichende Wärme behalten, um in vollkommenem Zustande genossen zu werden, denn sie werden zu spät nach ihrer Zubereitung servirt. Damit diesem Uebelstande möglichst begegnet werde, ganz zu beseitigen ist er nicht, müssen die Schüsseln auf der Tafel auf Wärmer gesetzt und mit Glocken bedeckt werden.

Die französische Methode hat nun allerdings lange Jahre den Vorzug vor jeder anderen erhalten; dennoch läßt sich nicht leugnen, daß sie für Verbesserungen empfänglich erscheint. So kann man z. B. die Gerichte in der Küche nach den Regeln des russischen Servirens zerlegen und sie nach denen des französischen auf die Tafel stellen. Dabei muß aber vorausgesetzt werden, daß das Zerlegen, welches durch einen erfahrenen Praktiker nach gewissen Prinzipien geschehen muß, auf die Art bewerkstelligt wird, daß die Schüssel so wenig wie die einzelnen Theile derselben irgendwie an Anschein verlieren. Es wird aber nicht so ganz leicht sein, Haushofmeister zu finden, welche diesem schwierigen, kunstvollen Geschäfte gewachsen sind, und so scheint mir die Anwendung der russischen Servir-Methode, wenigstens in Privathäusern, entschieden den Vorzug zu verdienen.

Nach der **russischen** Methode werden die Schüsseln nicht auf die Tafel gestellt. Die Gerichte werden in der Küche, soweit es, wie z. B. bei den großen Fleischstücken, den Braten ꝛc. erforderlich ist, zerlegt, nach der Reihe angerichtet und sofort den Gästen servirt. Dieses ist einzig und allein das Prinzip, welches diese Methode von der vorhin beschriebenen unterscheidet. Das Zerlegen selbst erheischt auch hier Genauigkeit und Geschicklichkeit, da es rasch geschehen und den Gerichten, z. B. einem Puter, einem Rehrücken, nach dem Zerlegen die natürliche Form wiedergegeben werden muß. Uebrigens werden nur die Relevés, Braten und kalten Speisen nach Umständen zerlegt, da die anderen Speisen entweder schon von vornherein aus Theilen bestehen oder durch die Gäste selbst leicht zertheilt werden können. Man könnte nun noch der russischen Methode des Servirens vorwerfen, daß dieselbe eine geringere Eleganz der Tafel

als die französische nach sich zieht; ich muß diesem aber entschieden widersprechen, da eine Tafel sich durch geschmackvolle Aufsätze sowohl wie durch Blumenflor sehr viel schöner ausschmücken läßt, als durch die Gerichte und Speisen, mögen dieselben auch noch so kunstfertig angerichtet und gearbeitet sein; auch dürfte bei dem russischen Service das Dessert ein sehr schätzbares Hülfsmittel sein, welches neben den anderen Dekorationen einen vortrefflichen Schmuck der Tafel während der ganzen Dauer des Diners bietet.

Bei der russischen Methode darf nicht außer Acht gelassen werden, daß sie auch schon dadurch einen großen Vorzug hat, daß die Speisen in bestmöglichem Zustande servirt werden; es wird auch die Störung vermieden, welche eintritt, wenn die Schüsseln wiederholt auf die Tafel gesetzt und zur Unbequemlichkeit der Gäste wieder abgenommen werden müssen.

Es kann schließlich wohl die Behauptung aufgestellt werden, daß die russische Methode des Servirens nicht nur in Rußland, sondern, weil man sich doch davon überzeugt hat, daß sie mit einzelnen Modifikationen den Vorzug vor den anderen Methoden hat, gegenwärtig in den meisten Ländern Europas besteht und fast die Regel bildet.

Ehe ich mich nun zu den Menus selbst wende, will ich hier noch einige Vorschriften über die **Bedienung** eines Diners in Privathäusern einschalten, da diese mit der Servirung der Tafel in genauer Verbindung steht und es unbestreitbar ist, daß bei jedem Diner eine genaue Eintheilung des Service- und Aufwartegeschäfts nothwendig ist, wenn man Raschheit des Servirens, Ordnung und Ruhe erreichen will.

Als Regel gilt, daß für je 12 Gäste ein Service besteht, also die zu servirende Schüssel für diese Zahl ausreicht. Für 15 Personen genügt allenfalls auch ein Service, während man durchaus doppelt serviren muß, wenn diese Zahl überschritten wird. Ein Service nicht über 12 Personen auszudehnen, ist auch schon aus dem Grunde nothwendig, weil die Mehrzahl der Gerichte, besonders die Entrees nicht für mehr Personen geschmackvoll angerichtet werden

können, ohne kalt oder zu formlos den zuletzt bedienten Gästen servirt zu werden.

Bei einem Diner mit einem Service, also mit höchstens 15 Personen, werden die Gerichte zuerst dem vornehmsten Gaste präsentirt, wobei sich empfiehlt, bei jedem Gange der Schüssel eine andere Richtung zu geben, so daß die Bedienung einmal nach der rechten und dann nach der linken Seite des zuerst bedienten Gastes erfolgt.

Wenn das Diner ein doppeltes d. h., mit zwei Servicen ist, so müssen die Schüsseln von zwei parallelen Stellen ausgehen und zwar von der Mitte aus, da hier neben dem Hausherrn die vornehmsten Gäste sitzen (vgl. Anl. 10 Ceremoniel), bei denen dann der Service nach rechts und links beginnt.

Für ein großes Diner wird die Tafel in verschiedene Abtheilungen geordnet; bei jeder derselben wird die Stelle bezeichnet, von welcher der Service für höchstens 12 Gäste ausgeht bezw. wo er aufhört, wobei dann zu berücksichtigen ist, daß die Bedienung abwechselnd so geschieht, daß demnächst zuerst die Gäste bedient werden, welche bei der vorangegangenen Folge die Nachbarn der zuletzt bedienten sind. Das Serviren der Schüsseln geschieht auf diese Weise bei den größten Diners regelrecht, ohne irgend Verwirrung im Dienstpersonale zu bewirken, und mit einer Schnelligkeit, welche allein möglich macht die Speisen warm zu serviren.

Bei einem Privat-Diner von etwa 24 Couverts, wobei nach vorstehender Darlegung also ein doppelter Service statthaben muß, würden erforderlich sein:

1. ein Haushofmeister oder Kammerdiener als Dirigent des Diners, und
2. acht Diener.

Die Geschäfte derselben regeln sich wie folgt:

1. Jeder Service erhält 2 Diener einschließlich der Aufwartung. Der eine servirt, der zweite folgt mit Saucen, Beilagen 2c. Die zwei Service erfordern . . . . 4 Diener.

2. Der Haushofmeister oder Kammerdiener besorgt den Service der Weine mit Hülfe eines Dieners, welcher der Flasche mit Kabaret und Gläsern ꝛc. folgt . . . . 1 Diener.

3. Zwei Diener überwachen die Tafel, entfernen und wechseln Teller, Gläser ꝛc. und erfüllen die Anforderungen der Gäste . . . . 2 „

4. Ein Diener dirigirt und leitet das Heranbringen der Speisen, Teller, Geräthe ꝛc. aus der Küche ꝛc. bis zum Servirzimmer (dieses Heranbringen besorgen Gehülfen, sog. Tagelöhner, deren Zahl durch die obwaltenden Verhältnisse bestimmt wird) 1 „

Ist die Gesellschaft größer, so kann man auch, oft sehr zweckmäßig, das Geschäft des Haushofmeisters nur auf die obere Aufsicht der Direktion beschränken, und unter seiner Leitung einem der Diener das Wein-Servir-Geschäft übertragen.

Das **Menu** bildet sich aus folgenden Theilen (vgl. S. 33):

1) Potage.
2) Hors-d'œuvre.
3) Relevé de poisson.
4) Relevé de boucherie.
5) Entrée chaude.
6) Entrée froide.
7) Rôt. Compote, salade.
8) Entremets: a. Légumes.
b. Entremets de douceur ou sucrés.

Um eine Uebersicht zu gewähren, welche Speisen in obige Rubriken gehören, folgen dieser Anleitung zunächst die „Tablettes gastronomiques“, welche eine große und sorgfältige Auswahl von Gerichten enthalten, die man großentheils auch in der Collection de menus wiederfinden wird.

In Deutschland ist früher gewöhnlich nachstehende Reihenfolge inne gehalten:

1) Potage.
2) Hors-d'œuvre.
3) Relevé de poisson.
4) Relevé de boucherie.
5) Entrée chaude.
6) Entremets de légume.
7) Entrée froide.
8) Rôt. Compote, salade.
9) Entremets de douceur.
Beurre et fromage.
Glaces.
Dessert et fruits.

Dagegen in neuerer Zeit gebräuchlich:

6) Entrée froide.
7) Rôt. Compote, salade.
8) Entremets de légume.

(Vgl. Anl. 5 u. 6 das unten darüber Gesagte.)

Die nachstehende Sammlung stellt nun Muster-Menus auf, welche indeß nicht als unveränderliche Modelle dienen sollen; jedes Land, jedes Haus hat Erforderniſſe, denen Rechnung getragen werden muß.

In den letzten Decennien ist es auch in Deutschland Gebrauch geworden, das Gemüse nach dem Braten vor den Entremets sucrés zu serviren, und es kann dies jetzt allgemein als Regel gelten. Für die nach dem Braten zu gebenden Gemüse eignen sich indes nur die feineren jungen Gemüse, von den Kohlarten z. B. nur Rosenkohl und Blumenkohl. In der nachfolgenden Collection de menus findet man diese Modifikation durchweg. Wird das Gemüse, wie es in früherer Zeit Gebrauch war, vor dem Braten gereicht, so kann dasselbe nicht ohne Beilagen servirt werden und es sind zweierlei Gemüse zur Auswahl erforderlich; nach dem Braten wird das Gemüse stets ohne Beilagen servirt und bei kleineren Diners genügt ein Gemüse. Da das Gemüse in die Kategorie der Entremets gehört, folgt dasselbe ohnehin richtiger nach dem Braten; aber es spricht auch dafür, daß, da Gemüse oft als Garnitur der großen Stücke und warmen Entrées verwandt wird, anderenfalls, wenn dasselbe vor dem Braten servirt wird, zwei Gemüseschüsseln zu rasch auf einander folgen.

Austern wurden früher nach, jetzt werden sie, wenn überhaupt, meistens vor der Suppe servirt; aber vor der Suppe hindern sie die Würdigung der nachfolgenden feinen Suppen, nach der Suppe stören sie den Genuß ausgewählter Hors-d'œuvre. Wenn man sich für die Servirung von Austern nach der Suppe entscheidet, sind dieselben in jedes Menu der Anl. 7 entsprechend leicht einzuschalten.

Es mag hier noch einer russischen und skandinavischen Sitte erwähnt werden, welche auch schon in manchem deutschen Hause eingeführt ist und für empfehlenswerth gehalten wird. Es ist dies die „Sakuska" — das Vorwort eines Diners, die Einleitung der Essensthätigkeit. Dieselbe besteht gewöhnlich in Kaviar, Häringen, Sardinen, geräuchertem Lachs, geräucherter Gans, Würstchen, Käsen, rothen Rüben in Branntwein und anderen ähnlichen Gegenständen, die den Appetit stacheln. Als Getränke begleitet diese Speisen in Kristallflaschen die russische Wodka, der Bitter, der Kümmel, Cognac, Genevre und verschiedene Sorten Liköre. Die Speisen sowohl wie die Flaschen werden auf eleganten Platten bezw. Desserttellern servirt und auf mehren Tischen im Vorzimmer des Eßsaales geschmackvoll aufgestellt, auch wohl, um den Gästen die Mühe zu ersparen, sich selbst zu bedienen, von der Dienerschaft, bevor man sich zur Tafel setzt, servirt. In einigen Häusern ist die Sakuska auch wohl an der Tafel selbst servirt; dadurch wird aber der Originalität dieser Sitte geschadet, da die Sakuska nicht Theil des Menus werden darf.

Ueber die Wahl der Speisen, die ein Menu bilden sollen, können feste Regeln nicht gegeben werden, weil dabei die Saison, der Aufenthaltsort und manche andere Umstände in Frage kommen. Durch die nachfolgende Collection de menus, in denen mittels der vorhergehenden Tablettes erforderliche Aenderungen leicht sich vornehmen lassen, ist eine wohl zu beachtende Richtschnur gegeben. Nachstehendes ist bei Aufstellung des Menus zu beachten:

1) Werden zwei Suppen servirt, so sei die eine eine klare, die andere eine legirte; die eine eine starke, die andere eine milde. Die Farbe muß sich unterscheiden durch weiß und braun oder bunt.

2) Man vermeide die Wiederholung desselben Gegenstandes — jeder Gegenstand darf nur einmal vorkommen. Nur eine Entrée wird z. B. mit Trüffeln, nur eine mit Champignons garnirt — und es muß die erstere verändert werden, wenn das Menu z. B. Truffes à la crème als Entremet enthält.

3) Für die Fleischgerichte dürfen nicht gleiche Sorten gewählt werden. Auch vermeide man, Geflügel zugleich als Grosse pièce, als Entrée, als kalte Schüssel und endlich als Braten serviren zu lassen. Ein solches „fliegendes" Diner ist allerdings leicht komponirt, wird aber stets stark kritisirt und ist kulinarisch ein Fehler. Daß das Geflügel zweimal, aber nicht gerade als Grosse pièce und als Braten servirt wird, dürfte, zumal bei größeren Diners, unbedenklich sein.

Auch durch sog. sechsfüßige Braten, wie solche mitunter vorkommen, indem man z. B. Wildbraten und Schnepfen in der Weise servirt, daß der Wildbraten mit den Schnepfen garnirt ist, wird losen Bemerkungen Grund gegeben. Ein doppeltes Serviren der genannten Wildgattungen, rechts und links an der Tafel, jede Gattung auf eigener Schüssel, ist dagegen unbedenklich.

4) Wiederholungen sind ferner zu vermeiden bei allen Compots, bei den süßen Schüsseln und dem Eise; jede Fruchtsorte soll nur einmal vorkommen, und dieses dürfte auch ohne Schwierigkeit möglich sein.

Was die Zahl der Schüsseln für elegante Diners in Privathäusern angeht, so möchte ich diese auf folgende beschränken:

1 bis 2 Suppen.	1 Braten. Compot. Salat.
1 Hors-d'œuvre.	1 Gemüse.
Fisch.	1 bis 2 süße Speisen.
Die sog. Grosse pièce.	Butter, Käse.
1 bis 2 Entrées.	Eis.
1 kalte Speise.	Dessert.

Die süßen Speisen (entremets de douceur), welche zunächst dem Braten bezw. dem nach dem Braten gegebenen Gemüse (entremet de légume) folgen, gehören der Küche an, so daß Butter und Käse die Scheide bilden zwischen den Gerichten der Küche und der Konditorei. Besonders sei erwähnt, da hiergegen, namentlich in ge-

wöhnlichen Restaurants, oft gefehlt wird, daß der Pudding, gleich allen entremets de douceur, nach dem Braten und dem etwa folgenden Gemüse servirt werden muß und daß das Eis, wie alles zur Konditorei gehörige, nicht vor dem Käse gereicht werden darf.

Es lassen sich Diners für 100 Couverts mit dieser Anzahl Speisen anständig herstellen; bei nur 25—30 Couverts würde ich selbst die eine Entrée und die zweite süße Schüssel im gegebenen Falle vielleicht streichen. Meine bereits anderweit aufgestellten Grundsätze hinsichtlich der Beschränkung der Schüsseln sind vielleicht schon oft getadelt und angegriffen worden, da man auch in Privathäusern gern den Luxus, das Ausgezeichnete in der Menge der Speisen finden möchte. Ich muß mich entschieden dagegen erklären; einmal da doch namentlich in Privathäusern der Kostenpunkt in Frage kommen dürfte, außerdem aber in diesen die Dauer eines Diners durch eine noch größere Anzahl Schüsseln, wie ich solche vorgeschlagen, auf eine unerhörte Weise verlängert wird. Nach meiner Ansicht darf ein Diner von etwa 24 Personen die Zeit von 1½ Stunden nicht überschreiten, und meine langjährige Erfahrung bürgt dafür, daß solches auch bei Hunderten von Couverts zu erreichen ist, wobei allerdings nicht unerwähnt bleiben darf, daß den Hofhaltungen dazu ganz andere Mittel, sowohl für das Departement der Küche wie namentlich der Aufwartung, zu Gebote stehen, und letztere bleibt jedenfalls mit den dieserhalb zu treffenden Anordnungen zunächst für den raschen Gang des Servirens verantwortlich.

Was nun den **Service** selbst angeht, so dürfte auch in Privathäusern, bei einer Personenzahl bis zu höchstens 18 Couverts, ein Service, d. h. ein einmaliges Anrichten jeder Schüssel ausreichen; wird die Zahl überschritten, dann ist ein zweimaliger Service geboten, der dann bis zu 30 Couverts ausreicht. Für Privatpersonen dürfte dies in den meisten Fällen genügen. Sonst erfordern

70 Couverts 4 Services
100 „ 6 „
180 „ 10 „

und endlich Diners von 400 bis 700 Couverts den resp. 30= und 40fachen Service.

Die nachfolgende **Sammlung von Menus** ist in der vorliegenden Ausgabe wieder, unter Zugrundelegung des russischen Service, neu bearbeitet. Diese kulinarisch-wissenschaftlichen Menus stimmen sowohl mit den Tablettes als auch mit den Rezepten im zweiten Bande; es ist die Saison berücksichtigt und Wiederholungen sind möglichst vermieden; gleichzeitig sind die neuesten Fortschritte in der Kochkunst sorgfältig berücksichtigt, und mit besonderm Fleiße ist dahin gestrebt, durch diese Sammlung **Muster-Menus** aufzustellen. Die ersten 4 bis 6 Menus in jedem Monate sind Muster zu größeren oder festlichen Diners; sie bringen daher 2 Suppen, 3 Entrées, 2 Braten und 2 Entremets de légume, wogegen die Menus zu einfacheren Diners nur je 1 bezw. 2 dieser Gerichte enthalten.

Ich muß nun noch, da man an manchen Stellen dahin neigt, nur deutsche Menus dulden zu wollen, anführen, daß ich die Menus auch in dieser Publikation in französischer Sprache abgefaßt gelassen habe, weil ich der Ansicht bin, daß solches für die allein in Frage kommenden kulinarischen Zwecke wie für das allgemeine Verständniß erwünscht bleibt. Es ist unmöglich, so oft solches auch versucht worden ist, die technischen französischen Ausdrücke, die seit Jahrhunderten in Deutschland eingeführt, ja zum Theil in die deutsche Sprache aufgenommen sind, auf eine Art und Weise zu verdeutschen, daß solche irgend verständlich bleiben; wie denn auch aus diesem Bestreben, die Menus möglichst in deutscher Sprache zu geben, entweder eine nicht angenehme Sprachmischung oder die gewagtesten Ausdrücke entstehen; vgl. die nachstehende Sammlung bemerkenswerther Menus. Die Wiege der feinen, eleganten Kochkunst ist nun einmal Frankreich, und von dort stammen die meisten der gangbaren Gerichte.

Das **Dessert** bildet, wie bereits oben erwähnt, den dritten Hauptheil des Diners und ist Sache der Konditorei. Auf dasselbe wird, namentlich in England und Frankreich, was luxuriöse Ausstattung anbelangt, großer Werth gelegt, und es werden darauf auch in vornehmen Privathäusern oft große Summen verwandt, obwohl

im allgemeinen nicht zu leugnen ist, daß viele solcher mit seltener Kunstfertigkeit hergestellten Gegenstände, namentlich am Schlusse des Diners, höchstens das Schicksal von Schaugerichten haben, bewundert, aber nicht genossen zu werden.

In Privathäusern wird man das Dessert etwa nach folgenden Vorschriften einrichten können:

Nachdem Butter und Käse mit Zubehör der süßen Schüssel folgte, wird die Tafel mit dem eleganten Dessert-Service geschmückt; das Dessert selbst, bei angenommenen 18 Couverts und einmaligem Service, würde bieten

zunächst 2 Sorten Eis,
dann 2 Assiettes Bonbons divers,
2 » Conserves,
2 » Pâtisserie,
6 » Fruits divers conservés, en partie confitures,
4 » Fruits naturels selon la saison.

Bei Vermehrung der Couverts und Services würde die Zahl der Assiettes relativ zu steigern sein, und ich will nur bemerken, daß diese z. B. bei 90 bis 100 Couverts und dann erforderlichen 8 Services die Zahlen der obenstehenden Assietten nach der Reihenfolge auf 12. 12. 12. 36. 24. erhöhen würde.

Das **Menu** muß bei jedem Diner als Tafel-Programm den Gästen vorliegen, mag man als Servir-Methode anwenden welche man wolle; aber vorzüglich, ja unabweisbar ist das nothwendig bei der russischen Methode, nach der die Speisen des Diners wenig oder gar nicht auf die Tafel kommen, daher die Gäste über die Zusammenstellung und Folge der Gerichte nur durch das „Menu“ belehrt werden können.

Das Menu muß nur die Namenbezeichnung der Hauptgerichte tragen; die Beigerichte (Salate, Beilagen) bilden keine besonderen Nummern, sondern werden nur neben den eigentlichen Gerichten angedeutet. Das Dessert wird gewöhnlich nur generell bezeichnet; es

kommt indessen vor, daß für das Dessert ein spezielles Menu aufgestellt wird, welches dem Haupt-Menu folgt.

Bei einem eleganten Diner ist auch im Privathause erforderlich, daß für jeden Eingeladenen ein Menu sich auf der Tafel befinde.

Es scheint mir nicht nöthig, über die Ausstattung der Menus genaue Vorschriften zu geben, da die Kunstfertigkeit der Druckerei schon für geschmackvolle Ausstattung sorgen wird. Selbstverständlich ist, daß das Menu gedruckt wird, und wenn auch in Betreff der Form verschiedene Größen und Arten eingeführt sind, so empfehle ich das Oktavformat, einen geschmackvollen Rand, das Wappen oder die Chiffre des Gastgebers oben, ein starkes Glanzpapier — dadurch würde in Privathäusern, glaube ich, auch in dieser Beziehung der Sache gehörige Rechnung getragen sein.

Als Anhang sind der nachstehenden Sammlung auch einige **Büffet-Menus** beigefügt, da solche Soupers in der neueren Zeit wieder häufiger stattfinden. Wegen des Service und der Eintheilung gelten auch hier die obigen Regeln, und es bestimmt die eingeladene Zahl der Gesellschaft deren Anzahl.

Für den Service der **Weine** lege ich als Anlage 7 ein Menu vor, welches nach Umständen erweitert oder modifizirt werden mag, da es wohl nur geringen Nutzen haben könnte, für jedes Menu der Speisen ein solches für den Wein beizufügen. Es dürfte auch wirklich sehr schwierig sein, genauere Anhaltspunkte zu finden; denn wenn auch die Anzahl der Sorten feststeht und nach den Speisen selbst die Bestimmung der Weine geschehen muß, so wird schon die Jahreszeit, dann die individuelle Ansicht des Gastgebers, endlich aber auch der Weinsorten-Vorrath des eigenen Kellers maßgebend bleiben. Sollen in dieser Hinsicht jedoch Vorschläge gemacht werden, so kann ich nur anführen, daß nach allgemeinem Gebrauche und eingeführten Regeln, die aber in den einzelnen Häusern oft Modifikationen erleiden werden,

die Wein-Eintheilung der bei einzelnen Speisen besonders zu servirenden Weine in folgender Weise zu empfehlen ist:

1) nach der Suppe Sherry oder Madeira;
2) zu den Austern, wenn nach der Suppe gereicht (vgl. pag. 19), der englische Porter, wenn vor der Suppe servirt, französischer Weißwein;
3) dem Fische folge ein mussirender Wein (St Péray, mussirender Rheinwein) oder Chablis;
4) bei der Grosse pièce feiner Bordeaux-Wein, welcher dann in 2 Sorten und steigender Güte gereicht und fleißig nachgeschenkt wird, je nach Bedürfniß, bis zu Ende des Diners;
5) bei den Entrées Château d'Yquem oder Haut Sauternes;
6) bei der kalten Speise feiner Rheinwein, wie Steinberger, Johannisberger &c.
   (Es ist auch Sitte, vor oder nach der kalten Speise Punch à la romaine oder sorbet zu serviren, vgl. pag. 35, 36 u. 40.)
7) Bei dem Braten wird dann der Champagner servirt*), den ich jedenfalls empfehlen würde, bis zu Ende des Diners nach Bedürfniß der Gäste fleißig nachschenken zu lassen.

*) Hier muß ich aber pflichtmäßig anführen, daß wohl nicht zwei von den Autoritäten der Feinschmecker in Betreff des richtigen Augenblickes einig sind, in welchem der Champagner bei Tafel zu erscheinen hat. Von der einen Seite wird als eine ausgemachte Sache angenommen, daß der Champagner bei einem Diner so früh als möglich servirt werde, ganz einerlei welchen Gerichten er zum Begleiter diene; man ist dabei der Ansicht, daß die so erheiternden Eigenschaften des Champagners wesentlich dazu beitragen, die gute Laune der Gäste zu wecken. Man kann daher der Sitte des frühzeitigen Servirens des Champagners, selbst gleich nach der Suppe, gern das Wort reden, da dieselbe schon in vielen Häusern besteht und von sehr Vielen mit Freuden begrüßt worden ist. Diese in neuerer Zeit eingeführte Sitte hat indes auf die sonstige Reihenfolge der Weine keinen Einfluß, und führt nur die Nachtheile mit sich, daß einige Champagner-Liebhaber veranlaßt werden, manchen anderen ihnen gebotenen vortrefflichen Wein auszuschlagen, und daß der vorherige Genuß des Champagners ein Hinderniß ist, die eigentlich feinen, namentlich Bordeaux-Weine würdigen zu können.

Nach den süßen Schüsseln folgen:

8) bei Butter und Käse der Portwein, mit dem gleichzeitig auch Ale servirt werden kann;

9) beim Eis und Dessert die süßen Weine, angemessen in 2 Sorten, z. B. Muscat, Tokayer, Kapwein, Lunel 2c.;

nach aufgehobenem Diner nach servirtem Kaffee:

10) die Liköre in 2 bis 3 Sorten, z. B. Curaçao, Chartreuse, Anisette 2c., in neuerer Zeit auch Cognac.

Der „Tischwein" (Bordeaux, auch Rheinwein oder Mosel) wird in Karaffen servirt und während der ganzen Dauer der Tafel nach Bedarf ersetzt, vergl. pag. 36.

Außer den Tischwein-Gläsern kann man neben jedes Couvert die Gläser für den Champagner und andere Mousseuxweine stellen, da diese Weine aus der Flasche den Gästen eingeschenkt werden. Die übrigen Weine (feiner Bordeaux, Dessertweine) werden den Gästen im gefüllten Glase angeboten; es dürfen nicht Kabarets mit einer Anzahl gefüllter Gläser herumgereicht werden, sondern jedem Gaste wird ein Glas gefüllt präsentirt, wenn er auf Anfrage die Weinsorte befohlen hat; eher darf die Füllung nicht stattfinden. Sobald das Serviren des betreffenden Weines aufgehört hat, werden die dafür bestimmten Gläser sofort von der Tafel entfernt.

Ich lasse zur Verdeutlichung unter Anl. 7 ein Wein-Menu für ein größeres und ein kleineres Diner folgen, sowie unter Anl. 8 einige Bemerkungen über die Behandlungsweise der verschiedenen Weine, bevor solche servirt werden, indem ich der Ansicht bin, daß beide von bewährter Stelle herrührende Vorschriften nicht unerwünscht sein werden.

Anlage 1.

Dîner servi à l'anglaise

le 30 Juin 1853 à Londres à la Cour Royale.

Potages.

Purée de volaille à la reine.
Tortue à l'anglaise.
Consommé aux légumes printaniers.

Poissons.

Turbot, sauce aux homards et hollandaise.
Saumon, sauce genevoise.
Filets de soles à la Orly.
Filets de maqueraux à la sénéchal.

Relevés.

Poulardes à la Montmorency.
Selle de mouton rôtie.
Aloyau de bœuf rôti.
Quartier de venaison rôti.

Entrées.

Petites rissoles à la russe.
Suprême de volaille à l'écarlate.
Épigramme d'agneau aux petits pois.
Quenelles farcies à la Périgueux.
Cailles garnies à la financière.
Ris de veau aux pointes d'asperges.
Vole-au-vent à la Toulouse.
Noix de veau garnie à l'oseille.
Tête de veau en tortue.
Timbale de macaroni à la milanaise.

SECOND SERVICE.

Rôts.

Paonneaux. Canetons. Cailles. Levrauts.

Entremets.

Gelée de Champagne aux fraises.
Petits miroirs aux groseilles.
Meringues suisses au chocolat.
Viennois glacés à l'orange.
Gelée à la macédoine.
Nougats à la parisienne.
Bavaroise au café Moka.
Mayonnaise à la Renaissance.
Croustades garnies de petits pois à la française.
Chartreuse d'abricots au marasquin.

Relevés.

Grosse brioche au Madère.
Pouding glacé à la Nemours.
Pouding à la Talleyrand.
Petits biscuits glacés au thé vert.

Table de côté.

Pommes de terre. Petits pois. Haricots verts.
Brocoli. Asperges.

Buffet.

Quartier d'agneau rôti, froid.
Bœuf braisé à l'aspic.
Poulets rôtis, froids.
Langue à l'écarlate.
Jambon à la gelée.
Galantine découpée.
Mayonnaise de volaille.
Salade de homards.
Côtelettes en ambigu.
Salade italienne.
Salades variées.

Anlage 2.

Dîner servi à l'anglaise.

20 Couverts.

Premier service.

2 Soupières.	Potage à la purée de pois verts.
	Consommé printanier.
2 Poissons.	Soles dorées, sauce aux homards.
	Huîtres gratinées à l'anglaise.
2 Relevés.	Côte de bœuf aux haricots verts.
	Dinde au riz à la piémontaise.
4 Entrées.	Rissoles de foie gras.
	Côtelettes de mouton à la macédoine.
	Filets de poulets aux pointes d'asperges.
	Quenelles de faisan à la Périgueux.

Deuxième service.

2 Rôts.	Ortolans rôtis à l'italienne.
	Selle de chevreuil à l'allemande.
2 Relevés.	Gaufres à la crème.
	Pain aux cerises.
4 Entremets.	Topinambours au gratin.
	Salade de saumon à la russe.
	Bavaroise aux pistaches.
	Petits paniers d'oranges.
Table de côté.	Jambon.
	Gigot de mouton.

Anlage 3.

Dîner servi à la française.

50 Couverts.

Premier service.

Potages.

Potage lié aux huîtres.
Consommé de gibier aux quenelles de faisan.

Hors-d'oeuvre.

Petites croustades de riz aux écrevisses.
Attereaux de ris d'agneau à la Villeroi.

Relevés.

Saumon à la Richelieu.
Filets de soles à la normande.
Longe de veau à la Godard.
Jambon aux épinards.

Entrées.

Chartreuse de cailles.
Timbale de macaroni à la parisienne.
Côtelettes de mouton à la Soubise.
Suprême de filets de poulets.
Poupiettes de lapereaux en chaufroix.
Mayonnaise de homards à la gelée.

Pièces sur socle.

Hure de sanglier en galantine.
Pâté de foie gras à la Modène.

Deuxième service.

Punch à la romaine.

Rôts.

Bécasses bardées, garnies de croûtes.
Poulardes de Bresse au cresson.

Entremets.

Fonds d'artichauts à l'italienne.
Pointes d'asperges aux œufs pochés.
Pommes meringuées en croustades.
Pouding à la reine.
Gelée au marasquin.
Pouding glacé à la diplomate.
Pièce de pâtisserie sur socle.,
Gâteau napolitain orné de sucre filé.
Croquembouche d'amandes orné de sucre filé.

Dessert.

4 Corbeilles de fruits.
8 Compotes.
12 Assiettes montées.

Glaces.

Anlage 4.

Dîner servi à la française.

20 Couverts.

Premier service.

Potage à la Palestine.
Consommé aux quenelles de volaille.
Barbue, sauce hollandaise.
Punch à l'impériale.
Gigot de mouton braisé.
Côtelettes d'agneau à la purée de céleri.
Ris de veau à la Toulouse en croustades.
Bécassines à la maréchal.
Timbale de homards à la Béchamel.

Deuxième service.

Quartier de chevreuil, sauce poivrade.
Dindonneaux rôtis.

Soufflé aux pommes.
Cardons à l'espagnole.
Fonds d'artichauts à la barigoule.
Gelée d'oranges à la mandarine.
Génoises croquantes à la crème de framboises.

Glaces et Dessert.

Anlage 5.

Dîner servi à la russe.

92 Couverts. 8 Services. Décembre.

	Vins.
	(Sur Table: Médoc — Vin du Rhin)
Potage de tortue.	*Punch.*
Potage clair aux quenelles de volaille et aux pointes d'asperges.	*Sherry.*
Huîtres au naturel.	*Porter.*
Saumon du Rhin, garni de filets de sandats à la Orly, sauce à la tartare et sauce de John Bull.	*St. Péray.*
Poulardes de Strasbourg à la chipolata.	*Haut Brion.*
Truffes à la bourguignonne.	
Ris de veau à la St. Cloud au ragoût fin.	*Château d'Yquem.*
Filets de perdreaux à la polonaise en croustades.	
Haricots verts, garnis de côtelettes de mouton glacées.	*Château Lafitte.*
Petits pois, garnis de saumon fumé.*)	
Hure de sanglier à l'aspic, sauce à l'orange.	*Steinberger.*
Pâté de foie gras de Strasbourg en bordure à la gelée.	
Filets de chevreuil rôtis.	*Champagner.*
Faisans d'Angleterre rôtis.	
Compote d'abricots et de fraises. Salade.	
Crème à la sicilienne en glaçons.	
Gelée tutti frutti au vin de Champagne.	
Beurre et divers fromages.	*Portwein. Ale.*
Dessert.	
Glaces panachées.	*Muscat.*
12 assiettes de bonbons divers.	*Tokayer.*
12 „ „ conserves diverses.	
12 „ „ pâtisserie diverse.	
36 „ „ fruits divers conservés.	
16 „ „ fruits naturels selon la saison.	
Café.	**Likör.**
	Curaçao, Chartreuse, Anisette.

*) Vgl. Seite 18 betr. Reihenfolge der Gerichte.

Anlage 6.

Dîner servi à la russe.

Potages.	Consommé printanier à la royale.
	Potage en tortue à la française.
Hors-d'œuvre.	Croquettes à la parisienne.
	Bouchées à la reine.
Relevés de poissons.	Turbot à la hollandaise.
	Truites, sauce genevoise.
Relevés de boucherie.	Longe de veau aux légumes.
	Filet de bœuf au macaroni.
Entrées chaudes.	Pâtés chauds de levrauts truffés.
	Canetons aux olives.
Entrées froides.	Mayonnaise de homards.
	Timbale de faisans à la gelée.

Punch à la romaine.

Rôts.	Poulardes du Mans au cresson.
	Selle de chevreuil rôtie.
Entremets de légume.	Petits pois garnis de fleurons.
	Artichauts à l'italienne.
Entremets de douceur.	Pouding saxon à la vanille.
	Baba chaud à l'ananas.
	Riz à l'impératrice.
	Macédoine de fruits au marasquin.

Dessert.

Anlage 7.

Service der Weine.

I. Grosses Fest-Diner.

1. Potage. } 2. Potage. }	*Sherry oder Madeira.*
(Austern.)	*(Engl. Porter.)*
3. Hors-d'œuvre.	
4. Poissons.	*Mousseux (St. Péray.)*
5. Grosse pièce.	*St. Julien.*
6. Entrée.	*Château Lafitte.*
7. Entrée.	*Château d'Yquem.*

Punch à la romaine.

8. Entrée froide.	*Rheinwein.*
9. Rôts. Compotes. Salades.	*Champagner.*
10. Entremets de légume.	*(Bordeaux nachschenken).*
11. Entremet sucré. } 12. Entremet sucré. }	*(Champagner nachschenken.)*
13. Beurre. Fromages.	{ *Portwein.* { *Engl. Ale.*
14. Glaces. } 15. Dessert. } 16. Fruits. }	*Süsswein, 2 Sorten. (Tokayer, Kapwein u. s. w.*
17. Café.	*Likör, 2 Sorten. (Curaçao, Anisette u. dgl.)*

II. Kleineres Diner.

1. Potage.	*Sherry.*
2. Hors-d'œuvre.	
3. Poisson.	*Mousseux.*
4. Grosse pièce.	*Bordeaux.*
5. Entrée.	
6. Entrée froide.	*Rheinwein.*

Punch à la romaine.

7. Rôt. Compote. Salade.	*Champagner.*
8. Entremet de légume.	*(Bordeaux nachschenken).*
9. Entremet sucré.	*(Champagner nachschenken).*
10. Beurre. Fromage.	*Portwein.*
11. Glace. 12. Dessert.	*Süsswein.*
13. Fruits.	
14. Café.	*Likör.*

Auf der Tafel steht als „Tischwein" zwischen je 2 Couverts eine Karaffe mit Bordeaux (welche auf Anfordern gegen eine Karaffe mit Rheinwein oder Mosel umgetauscht wird), oder auch abwechselnd Karaffen mit Bordeaux und Rheinwein. Die leer werdenden Karaffen sind während der ganzen Dauer der Tafel durch volle zu ersetzen.

Anlage 8.

Behandlung der Weine.

A. Lagerung der Weine.

Jeder Wein in Flaschen, mit Ausnahme von Tokayer und dick-süßen Weinen, darf nicht aufrecht stehen, sondern muß liegen, damit der verschließende Kork ganz mit Wein bedeckt und die äußere Luft abgeschlossen wird. Der Raum, sei es ein Keller oder ein anderer Raum, worin Wein lagert, muß eine Temperatur von allermindestens + 6° Réaumur haben, da insbesondere rothe französische, spanische und alle südlichen Weine, wie Portwein, Madeira 2c., besonders empfindlich gegen Kälte sind. Sinkt die Temperatur niedriger, etwa auf + 3 oder gar 2 Grad, so daß Weine längere Zeit stark durch-kältet liegen, so werden sie trübe und wolkig, verändern sich vollständig im Geschmack und sind nicht wieder zu erkennen. Kommt ein solcher Wein wieder in warme Räume, so wird er zwar wieder hell, hat aber einen Niederschlag gebildet, und bei der geringsten Bewegung trübt der Wein sich wieder, der ursprüngliche Geschmack aber bleibt verloren; denn durch die längere Durchkältung des Weines zersetzt sich die dem Weine innewohnende und zu seiner Erhaltung nothwendige Weinsteinsäure, dadurch verändert er seinen Geschmack und Charakter und büßt einen großen Theil seines Wohlgeschmackes und seiner Haltbarkeit ein.

Französische und deutsche weiße Weine sind, namentlich die geringeren, nicht ganz so empfindlich, dürfen jedoch niemals so kalt liegen, daß es in dem Raume friert, weil sich dann bei ihnen ganz dasselbe vollzieht, was oben von den rothen Weinen gesagt ist.

Französische Rothweine, welche in normaler Temperatur lagern, sind doch immer im Winter zu kalt zum Genießen; es empfiehlt sich daher sehr, jeden Rothwein vor dem Gebrauche erst einige Stunden in einem durchwärmten Raum (vgl. pag. 39), nicht auf den Fußboden, sondern hoch hinzustellen, damit er die Temperatur des Zimmers annimmt; sonst zeigt der Wein sich nie in seiner ursprünglichen Güte.

B. Behandlung der Weine für den Service.

Champagner.

Dieser muß vor dem Gebrauche in Eis gestellt werden, etwa 4 Stunden bei wenig Weingehalt und vieler Süße, wogegen bei Champagner von wirklicher Kraft ohne großen Likör=Zusatz eine höchstens zweistündige Eisung erforderlich ist. Der Kork muß erst bei dem Gebrauche geöffnet werden, da ein früheres Entfernen desselben schon nach Verlauf einer Stunde die Kraft des Schäumens schwächt. Die in England angenommene und in Deutschland hie und da nachgeahmte Sitte, den Champagner in Karaffen zu serviren, muß mit Entschiedenheit zurückgewiesen werden, da der Champagner gar nicht dazu geschaffen ist, getrunken zu werden, wenn er ausgeschäumt hat; ebenso wenig ist ein zu langes Kühlen in Eis zu empfehlen und ein Gefrieren desselben besonders zu verdammen. Beim Eingießen soll die Flasche streng genommen nicht mit der Hand berührt werden, weil schon deren Wärme einem feinen Champagner schädlich ist. Die Flasche muß in eine angefeuchtete Serviette geschlagen werden, oder man bedient sich der metallenen Schenkgriffe. Was die Champagner=Gläser betrifft, so sind die ältesten von konischer Form für den Genuß des Champagners die besten. Es giebt keine andere Gestalt der Gläser, in welcher dem Emporsteigen der Kohlensäure=Bläschen eine so große Fläche innerer Wandung dargeboten wird, wie in dieser, in welcher daher auch das Mussiren stärker und andauernder erfolgt, als in jedem andern Glase. Die jetzt vielfach üblichen flachen, schalenartigen Champagner=Gläser haben nur das Eine für sich, daß auch die Nase ihren Antheil an der frei werdenden Kohlensäure erhält, während diese Gläser ein Absetzen im Trinken kaum gestatten, da in kürzester Zeit die Mousse bei der großen mit der Luft in Berührung kommenden Oberfläche der Flüssigkeit verrauscht. Ueberhaupt sollen die Champagner=Gläser keinen größern Inhalt fassen, da derselbe rasch mit je einem bedächtigen Zuge geleert werden muß, wenn er nicht an seinen Tugenden verlieren soll. Das Erregen vielen Schaumes beim Eingießen, oder

durch Aufrühren mit Brot oder Biscuit, geschieht immer auf Kosten der eigentlichen Wein-Substanz, die dadurch natürlich an ihrem Kohlensäure-Gehalt einbüßt.

St. Péray mousseux, mussirender Burgunder und mussirender Rheinwein.

Bei diesen in der Regel mehr kräftigen Weinen ist eine zweistündige Eisung genügend. Dieselben werden in schalenartigen oder bauchigen Mousseux-Gläsern servirt.

Rothe Bordeaux-Weine.

Es ist bei der Behandlung derselben die größte Aufmerksamkeit erforderlich und hauptsächlich zu beobachten:

a. daß diese Weine eine gehörige, nach und nach eintretende Wärme bekommen, welche sich im Winter am besten dadurch erreichen läßt, daß man sie drei bis vier Stunden vor dem Gebrauche in ein geheiztes Zimmer, aber nicht in unmittelbare Nähe des Ofens, stellt; im Sommer ist nur darauf zu sehen, daß die Weine der Sonne nicht zu sehr ausgesetzt sind. Kälte unterdrückt bei feinen Bordeaux-Weinen das Bouquet und macht den Wein rauh auf der Zunge; dahingegen durch zu viel Wärme der Wein matt und flach wird.

b. Die bei feinen rothen Bordeaux-Weinen erforderliche Wärme muß sich aber immer nach den verschiedenen Jahrgängen und der geistigen Beschaffenheit des Weines richten; einige Weine bedürfen mehr Wärme als andere, so daß bei einer gleich hohen Temperatur ein kräftigeres Gewächs gut, ein schwächeres matter schmecken wird.

c. Besonders ist aber zu empfehlen das sorgfältige und ruhige Einschenken der feinen, abgelagerten Bordeaux-Weine, da durch längeres Lagern auf Flaschen jeder rothe Bordeaux-Wein den darin enthaltenen Farbestoff an der Flasche absetzt, so daß dieser darin niederfällt und sich dem Weine durch Schütteln oder durch gänzliches Leeren der Flaschen wieder mittheilt, wodurch derselbe an Geschmack sehr verliert.

Für das Serviren dieser Weine sind die feinsten Bordeaux-Gläser zu empfehlen.

Rhein-Weine und weiße Bordeaux-Weine.

Diese zeigen sich am besten im Geschmack bei der gewöhnlichen Keller-Temperatur, welche man im Sommer dadurch erhalten kann, daß die Flaschen im Zimmer auf Eis gelegt werden.

Das Serviren des Rheinweins in sog. Römern ist nicht mehr beliebt, auch nicht zu empfehlen, vielmehr sind auch für diesen Wein die hellen Kristallgläser vorzuziehen.

Punch à la romaine

und Punch à l'impériale werden in der Konditorei angefertigt und in Gläsern einzeln servirt (vgl. pag. 25).

Um vor der Servirung die der Abkühlung bedürftigen Weine, unter diesen vorzugsweise den Champagner, in Eis stellen zu können, ist die Benutzung von Kasten sehr angemessen, welche mit starken Rollen und einem schiebbaren, in einer Nute laufenden Deckel versehen, recht gut unter die Büffettische gestellt werden können, wodurch die große Annehmlichkeit erreicht wird, daß der Wein auf die leichteste Weise stets zur Hand ist. Der Kasten braucht nur etwa einen Fuß vorgezogen und der Deckel nur um ebensoviel zurückgeschoben zu werden, um die Flaschen herauszunehmen. Damit die Einwirkung der Wärme soweit als thunlich von dem Eiskasten, welcher am besten von Kupfer gefertigt ist, abgehalten wird, ist es rathsam, diesen Metallkasten in einen hölzernen Kasten zu stellen. Beide sind nicht mit Hähnen zur Ableitung des Wassers zu versehen, theils weil, wenn die Kasten unmittelbar auf dem Fußboden stehen, der Raum zur Aufstellung eines Gefäßes für das ablaufende Wasser fehlt, theils auch weil bei einer leicht entstehenden Undichtigkeit der Hähne durch Tropfen die Teppiche und Parketts leiden. Da der kupferne Kessel herausgenommen werden kann, so ist am einfachsten, das Wasser auszugießen, oder auch auszuschöpfen, und etwa mittels eines Schwammes den Kasten vom Wasser völlig zu befreien.

Anlage 9.

Der Eßsaal

liegt am zweckmäßigsten nach der Nord- oder Ostseite; er muß hell und nur mäßig erwärmt, auch mit einem Teppich belegt sein, so daß man durch das Gehen der Diener nicht gestört wird; Spiegel und Uhren gehören nicht in den Speisesaal. Auf der Tafel stehen silberne Aufsätze und Blumen, jedoch nur von solcher Höhe, daß sie den Ueberblick der Tafel gestatten. Ueber der Tafel befinden sich Kronleuchter; Lichter auf der Tafel stören den Ueberblick. Die Stühle stehen in gleicher Entfernung und so weit von einander, daß die Bedienung ohne Belästigung stattfinden kann. Die Servietten liegen auf den Tellern in gleichmäßiger eleganter Form, welche das hineingelegte Brötchen sichtbar läßt; neben den Tellern liegt links die silberne Gabel, rechts Messer und Löffel; hinter jedem Couvert steht in der Mitte das Champagner-Glas, links daneben das Bordeaux-Glas, rechts das etwas kleinere Rheinweinglas, wie erstere von reinstem Kristall, ja nicht von grünem oder gelbem Glase, und dahinter ein Wasserglas. Rheinwein-, Rothwein- und Wasser-Karaffen wechseln in der Art ab, daß neben jedem Gaste eine Karaffe steht. Zwischen je zwei Gästen stehen kleine Behälter mit Pfeffer und Salz. Nur das feine Dessert darf sich schon beim Beginn des Diners auf der Tafel befinden, keine anderen Speisen. Ein reiches Büffet, auf welchem auch die Gläser für die Weine stehen, welche besonders servirt werden, ist in einiger Entfernung von der Tafel aufgestellt.

Der Wein nach der Suppe wird in kleinen Gläsern präsentirt; aus den Karaffen nehmen die Gäste selbst; der Champagner wird von der Dienerschaft eingeschenkt (Champagnerkühler gehören nicht auf die Tafel); andere feine Weine werden präsentirt, deren Gläser aber, sobald sie geleert sind, pünktlich entfernt, falls der Gast nicht die zweite Füllung befehlen sollte, oder falls es nicht das Glas der Weinsorte ist, deren Nachschenken, wie bei feinen Bordeaux-Weinen,

schon von vorn herein bestimmt worden ist. Die Füllung des Glases dieser einzeln servirten Weine geschieht nur, wenn der vom Weinschenk befragte Gast solches befiehlt.

Messer und Gabel werden ohne Verlangen jedesmal mit dem Teller getauscht. Für jedes Couvert sind 4 bis 5 Bestecke zu rechnen, und darnach ist das Reinigungsverfahren zu reguliren, welches in Nebenräumen stattfindet, welche der Gesellschaft unsichtbar sind. Suppenteller werden gefüllt den Gästen offerirt; für alle warmen Speisen sind selbst in der heißen Jahreszeit gewärmte Teller erforderlich und hierfür entsprechende Einrichtungen, wie geheizte Marmorkasten, wünschenswerth. Kalte und saure Speisen werden, wenn auch sonst silbernes Service benutzt wird, stets auf Porzellantellern servirt. Dessert-Teller, mit kleinen Dessert-Servietten, auf welchen Dessert-Messer, Dessert-Gabeln und Dessert-Löffel liegen, können von Vermeil, Kristall oder Porzellan sein; gewöhnlich hat man 3 Sorten, da Eis, Bonbons und Früchte besser von Porzellantellern verzehrt werden.

Wie schon oben bei Erwähnung des Teppichs angedeutet, ist darauf zu halten, daß das Serviren geräuschlos geschieht; nichts ist unleidlicher, als das laute Auftreten, das Klappern mit Schüsseln, Gläsern, Flaschen, Messern und Gabeln, sowie das unnütze Hin- und Herlaufen. Schon durch meine pag. 16 gegebenen Servir-Vorschriften ist diesen Uebelständen entgegenzutreten versucht. Man darf voraussetzen, daß vornehme Häuser gewandte und nicht zu beleibte Diener haben, und daß der Stallgeruch nicht zum Verräther wird, daß auf dieses Personal hat gegriffen werden müssen. Es ist bei einem Diner nichts verdrießlicher, als durch ungeschicktes Serviren mit Saucen und sonstigen Gerichten übergossen oder bespritzt, oder durch die Diener angerannt zu werden. Eine sehr schlechte Mode, die leider ziemlich oft angetroffen wird, ist es, wenn sämtliche Diener weiß-baumwollene Handschuhe tragen. Diesem Uebelstande ist, wie solches z. B. bei dem früheren hannoverschen Hofe der Fall war, durch sog. Handservietten abzuhelfen, mit welchen der Diener die servirende Hand angemessen verdecken muß.

Anlage 10.

Ceremoniel.

Es ist schwierig, für Diners in Privathäusern das Ceremoniel vorzuschreiben; man muß sich darauf beschränken, Regeln und Rathschläge zu geben, die auf angenommenen Prinzipien beruhen.

Bei jedem Diner von Damen und Herren führt der Herr des Hauses die vornehmste Dame der Gesellschaft auf dem Gange zum Speisesaal vorauf. Dem Hausherrn folgt, wenn die Gesellschaft aus Personen besteht, denen ein offizieller Dienstrang, oder auch ein Geburtsrang beiwohnt, einer der vornehmsten Herren mit der zunächst nach der Rangordnung vornehmsten Dame. Nachdem nun auf Grund dieser Rang-Anhaltspunkte geführt wird, schließt die Reihe dieser Paare der vornehmste Herr der Gesellschaft mit der Frau vom Hause. Diesem folgen dann event. die Herren, denen der Vorzug nicht hat werden können, Damen zu führen, da keine weiteren in der Gesellschaft sich befinden.

Was nun die Sitzordnung an der Tafel selbst angeht, so erhält der Herr des Hauses den Mittelplatz an der oberen Seite der Tafel und ihm gerade gegenüber die Frau vom Hause. Die anderen Paare folgen nach dem Range rechts und links von dem Hausherrn resp. der Dame vom Hause. Die Endplätze an beiden schmalen Enden der Tafel bleiben für die Herren, denen keine Damen haben zugetheilt werden können. Bei diesen Anordnungen kann nun der event. vorhandene Rang nach der bestehenden Folge nicht stets beobachtet werden, da selbstverständlich darauf gesehen werden muß, daß nicht ein Ehegatte bei der Gemahlin oder sonst nahe verwandte Personen zusammen sitzen.

In Gesellschaften, wo der offizielle Rang nicht bei der Sitzordnung als Basis angenommen werden kann, da die Personen

vielleicht einen solchen nicht beigelegt erhalten haben, muß man den Rang bei Damen-Diners durch das Alter und nach der äußeren Stellung der Gesellschaftsmitglieder ersetzen. Bei Herren-Diners erhalten die vier vornehmsten Herren resp. bei der Frau vom Hause (wenn diese wie gebräuchlich anwesend ist) und dem Herrn vom Hause, welche einander gegenüber in der Mitte der Tafel sitzen, ihre Plätze; außerdem würde man sich darauf beschränken, den vornehmsten und hervorragendsten Gästen Plätze zu bezeichnen, den anderen Herren aber überlassen, unter den freigelassenen Plätzen, etwa mit Rücksicht auf die Nachbarschaft, zu wählen.

Es ist, um die Sitzordnung und deren Ausführung zu erleichtern, in vielen Privathäusern, namentlich bei größeren Diners, Sitte, die Plätze durch geschriebene Zettel auf den Couverts zu bezeichnen. Mir gefällt diese Sitte nicht, zumal die Vortheile dadurch vollkommen illusorisch werden, daß der Einzelne der Gesellschaft dadurch beim Eintritt in den Speisesaal sich an die Tafel drängen muß, um seinen Platz zu finden; es führt dieser Gebrauch zu einem Umherlaufen, der Gast wird von einem Ende der Tafel zum andern getrieben — die Ruhe bei Eröffnung des Diners ist verloren! — Ich habe selbst bei den größten Diners am Königlichen Hofe behuf Erledigung dieser Frage stets am zweckmäßigsten gefunden, dem einzelnen Gaste unter Bezeichnung des Rechts und Links von der vornehmsten Person in der Mitte der Tafel die Person zu nennen, bei oder gegenüber welcher der Platz für ihn bestimmt ist. Bei kleinen Diners in Privathäusern, wenn auch von 25 bis 30 Couverts, ist die Befolgung dieses Systems noch leichter und daher sehr zu empfehlen.

Bei Fest-Diners in Privathäusern, wie z. B. Vermählungen, Jubiläen 2c., erhält das neu vermählte resp. das Jubelpaar die Mittelplätze an der Langseite der Tafel, und werden ohne Rücksicht auf den Rang an deren Seiten die Eltern und andere Personen von besonderer Bedeutung für die Festlichkeit placirt, sowie ihnen gegenüber Personen, welche zu der Feier in besonderer Beziehung stehen, Plätze erhalten. Im übrigen folgt die Anordnung den obigen Vorschlägen.

Wird in einem Privathause einem Fürsten ein Diner gegeben, so erhält dieser den Mittelplatz an der Tafel an der Seite der Hausfrau, und es dürfte den Verhältnissen entsprechen, daß der Hausherr den Platz gegenüber einnehme. Die sonstigen Anordnungen fallen mit den obigen Anheimgaben zusammen.

Im allgemeinen ist es, wie gesagt, schwierig, feste Regeln für die Privathäuser — analog den Vorschriften für Höfe — in Beziehung des Ceremoniels zu geben; daher sind in Vorstehendem nur Rathschläge gegeben, die in keiner Weise die Privatansichten der Gastgeber präjudiziren sollen.

Anlage 11.

Drei Widerwärtigkeiten.

Das Mundausspülen an der Tafel. Der Minister Fürst Kaunitz war in Deutschland der Erste, welcher die «Rince-bouches» einführte; für ihn allein wurden Spiegel und Schwamm gebracht, damit er sich bequem Mund und Zähne reinigen konnte. Die Rince-bouches sind kristallene oder farbige Schalen nebst Becher; lauwarmes oft wohlriechendes Wasser mit einer Citronenscheibe füllt die beiden Gefäße. Diese Rince-bouches, die von England nach Frankreich gekommen sind, dürften bezüglich der Reinlichkeit und auch der Gesundheit allerdings zu empfehlen sein. Ich bin übrigens bei großen Diners entschieden gegen die Rince-bouches, da nicht Jeder dies Geschäft mit Anstand bewältigt, und der Lärm, welchen es z. B. bei 25 bis 30 Personen veranlaßt, sehr unangenehm, ja widerlich ist.

Ich kann daher dem Bedauern nicht beistimmen, daß diese Sitte noch nicht allgemein eingeführt und zur Regel erhoben worden ist; wenn man auch das Wasser mit den lieblichsten Essenzen geschwängert in den schönsten Kristallgefäßen mit der feinsten Serviette reicht — der Effekt, das allgemeine Gegurgel bleibt schauerlich, und die verschiedenen nicht immer eleganten Manieren einer großen Gesellschaft, die in Reih und Glied einander zugekehrt bleibt, bilden den traurigen Schluß eines lukullischen, mit aller Opulenz hergerichteten, eben beendeten Diners. Ich bin daher, so zweckmäßig ich dieses Verfahren auch erachten möchte, der Ansicht, daß diese Sitte auf die engste Häuslichkeit in der Familie beschränkt bleiben muß, bei Festdiners aber durchaus zu verwerfen ist. Nach meiner langjährigen Erfahrung in allen mit der Tafel zusammenhängenden Fragen habe ich die Ueberzeugung gewonnen, daß dieser Gebrauch auf irgend eine annuthige Weise nicht absolvirt werden kann.

Aus gleichen Gründen bin ich der Ansicht, daß es dem Anstande widerspricht, Zahnstocher, selbst in den zierlichsten Behältern, auf die Tafel zu stellen, oder gar neben jedes Couvert zu legen. Es mag Vieles bequem, auch nützlich für den Einzelnen sein, was dagegen dem Andern unangenehm ist; aber Widerwärtiges gehört nicht zu den Annehmlichkeiten und paßt nicht für den Glanz einer Tafel.

Die dritte Widerwärtigkeit, welche man allerdings nur von gänzlich Ungebildeten zu ertragen hat, aber auch solche drängen sich in die Gesellschaft, — die dritte ist, daß der Eßsaal zum Toilettenzimmer gemacht wird, und schon aus diesem Grunde sollte man Spiegel dort nicht anbringen, um wenigstens nicht solcher Ungehörigkeit Vorschub zu leisten. Ich habe es sogar erlebt, daß nicht nur im Saale, sondern an der Tafel, beim Beginn des Diners, ein Taschenkamm zum Vorschein kam und der Scheitel dressirt ward — horribile visu!

Anlage 12.

Tafel-Musik und Tafel-Reden.

Musik, die Tafelfreuden zu erhöhen, ist seit alten Zeiten gebräuchlich. Die Harfe ist dem Mahle zur Freundin von den Göttern gegeben, sagt schon Homer, und Sirach meint: Wie ein Rubin in feinem Golde leuchtet, so zieret der Gesang das Mahl.

Wenn nun auch eine gute Musik nicht im Stande ist, ein schlechtes Diner genießbarer zu machen, so ist doch nicht zu leugnen, daß eine leichte Tafel-Musik viel zur Freude der Tafel beitragen kann. Die Kapelle muß in einem von den Gästen getrennten, denselben unsichtbaren Raume aufgestellt sein, so daß der Schall die Konversation nicht stört. Eine solche Anordnung besteht am englischen Hofe und verdient allgemeine Nachahmung überall, wo das Diner durch Tafelmusik gehoben werden soll. Laute Musik wäre nur motivirt bei schlecht geschulter Dienerschaft, um deren Gepolter zu verdecken. Mit Pauken und Trompeten könnte man allenfalls eine lästige oder verfängliche Unterhaltung im Keime ersticken. — Eine angenehm ruhige, nicht laut geführte Konversation in Gesellschaft fein gebildeter Personen würzt das Mahl.

Wenn man sich für Tafelmusik entscheidet, so verlangt dieselbe eine sorgfältige Auswahl geeigneter Musikstücke mit leichten ansprechenden Melodien. Höhere Vorträge ausgezeichneter Sänger, oder gar Sängerinnen, sind zu gut als Tafelmusik; Gaumen und Ohr können sich nicht zu gleicher Zeit zum höchsten Genuß aufschwingen, und bei der Tafel müssen die kulinarischen Genüsse die vorherrschenden bleiben.

Solche höhere Musik würde das Diner, für welches ich schon oben, pag. 21, 1½ Stunde als äußerste Zeitdauer angegeben habe, unangemessen verlängern, und dies bringt mich auf den zweiten Gegenstand dieser Abhandlung — die „Tafel-Poesie“.

Die rezitirenden und freien Reden erwecken vom kulinarischen Standpunkte aus große Besorgnisse. Kurze Vorträge beider Art können wohl das Mahl würzen, aber, wenn man es erlebt hat, daß sogar 10 Vorträge, wenn auch der gediegensten Sorte, gehalten wurden und Stunden beanspruchten, oder daß man der vielen zu erwartenden Reden wegen eine bestimmte Zeit von Minuten jedem Redner vorschreiben mußte, so wächst weder der Appetit an diesen geistigen noch der an den programmmäßigen kulinarischen Genüssen. Kunstgerecht bereitete Speisen müssen vor den Rede-Gerichten das Feld räumen, sie gelangen in verdorbenem Zustande auf die Tafel — ein Opfer der Redekunst!

Es dürfen bei Diners nur wenige kurze Toaste gestattet werden, und zwar nur mit Genehmigung des Festgebers oder des das Fest veranstaltenden **Komites**.

Also Tafelmusik bei festlichen Diners unter der Voraussetzung, daß die Wahl der Musikstücke zur Erheiterung beiträgt und die Aufstellung und die Instrumentation die Konversation nicht unterdrückt, und Toaste in äußerst beschränkter Zahl!

Tablettes gastronomiques.

I. Potages.

Potages clairs (Consommés).

Potage à la julienne.
Potage à la brunoise.
Potage printanier.
Potage à la Régence.
Potage à la Clermont.
Potage en hochepot aux queues de bœuf.
Potage de mouton à l'anglaise.
Potage à la Xavier.
Potage à la viennoise.
Potage à l'impériale.
Potage à la Chesterfield.
Potage aux nids d'hirondelles.
Potage à la Rohan.
Potage clair de tortue.
Potage clair à la Sévigné.
Potage à la Beaufort.
Potage d'abattis d'oie à l'anglaise (giblet-soup).
Potage de volaille à la Villars.
Potage de gibier à la Villars.
Potage clair aux quenelles de volaille.
Potage clair de perdreaux aux quenelles.
Potage clair de faisan aux quenelles.
Potage clair de gelinottes aux quenelles.
Potage clair de perdreaux à la Sévigné.
Potage clair de faisan à la Sévigné.
Potage clair de gelinottes à la Sévigné.
Potage clair de coqs de bruyère aux quenelles.
Potage clair de grives aux quenelles.
Potage clair de cailles aux quenelles.
Potage clair de bécasses aux quenelles.
Potage clair aux quenelles de pommes de terre.
Potage clair aux quenelles de semoule.
Potage clair aux ravioles.
Potage clair aux ravioles à la génoise.
Potage clair aux nouilles.
Potage clair aux lasagnes.
Potage clair aux profiteroles.
Potage clair aux profiteroles à l'italienne.
Potage clair aux nocles.
Potage clair aux génoises à la parmesane.
Potage clair à la royale.
Potage clair aux croûtes gratinées.
Potage clair au risotto à l'italienne.
Potage clair au riz à la turque.
Potage clair au macaroni aux tomates.
Garbure aux laitues.
Garbure à la macédoine.
Garbure à l'italienne.
Potage clair au tapioca.
Potage clair au sagou.
Potage clair au sagou au vin rouge.
Potage clair au riz.
Potage clair aux pâtes d'Italie.
Potage clair au macaroni.
Potage clair au vermicelle.
Potage clair à l'orge perlé.
Potage clair à l'arrow-root.
Potage clair à la chiffonnade.

Potages liés.

Potage à la princesse.
Potage à la duchesse.
Potage à la flamande.
Potage à la Bagration.
Potage de santé.
Potage à la Sévigné.
Potage de ris de veau.
Potage aux huîtres.
Potage aux écrevisses.
Potage aux écrevisses à la Mont de Croix.
Potage aux crevettes.
Potage de pigeons au sagou.
Potage de choucroute.
Potage de queues de veau à l'indienne.
Potage lié au tapioca.
Potage lié au sagou.
Potage lié au riz.
Potage lié au vermicelle.
Potage lié au macaroni.
Potage lié aux nocles.
Potage lié à la royale.

Potages de purées.

Potage à la purée de volaille à la reine.
Potage à la purée de volaille à la comtesse.
Potage à la purée de perdreaux.
Potage à la purée de perdreaux à la Clavel.
Potage à la purée de perdreaux à la dauphine.
Potage à la purée de faisan.
Potage à la purée de grives.
Potage à la purée de bécasses.
Potage à la purée de cailles.
Potage à la purée de gelinottes.
Potage à la purée de pois verts.
Potage à la purée de carottes à la Crécy.
Potage à la purée de carottes à la Winton.
Potage à la purée d'oseille.
Potage à la purée de haricots blancs à la Faubonne.
Potage à la purée de lentilles.
Potage à la purée de lentilles à la Condé.
Potage à la purée de marrons à la dauphine.
Potage à la purée d'asperges.
Potage à la purée de choux-fleurs.
Potage à la purée de topinambours.
Potage à la purée de concombres.
Potage à la purée de pommes de terre.
Potage à la purée de porreau.
Potage à la purée de navets à la crème.
Potage à la purée de navets à l'espagnole.
Potage à la purée de céleri à la crème.
Potage à la purée de céleri à l'espagnole.
Potage à la crème d'orge.
Potage à la crème d'orge à la d'Orléans.
Potage à la crème d'orge à la purée de volaille.
Potage à la crème d'orge à la française.
Potage à la crème d'orge à la Beauharnais.
Potage à la crème de riz à la hollandaise.
Potage à la crème de riz à la duchesse.
Potage à la crème de riz à la purée de faisan.
Potage à la crème de riz à la purée de gelinottes.

Potage à la crème de riz à la purée de perdreaux.
Potage à la crème de riz à la purée de volaille.
Potage à la crème de riz à l'essence d'écrevisses.

Potages bruns (à l'espagnole).

Potage de tortue à l'anglaise. (Turtle-soup).
Potage en tortue à la française. (Fausse tortue. Mock-turtle-soup).
Potage en tortue à la financière.
Potage de perdreaux à l'espagnole.
Potage de faisan à l'espagnole.
Potage de coqs de bruyère à l'espagnole.
Potage de gelinottes à l'espagnole.
Potage de bécasses à l'espagnole.
Potage de grives à l'espagnole.
Potage de lièvre à l'espagnole.
Potage de lièvre à l'anglaise.
Potage de cailles à l'espagnole.
Potage de perdreaux à la chasseur.
Potage de faisan à la chasseur.
Potage de grives à la chasseur.
Potage de cailles à la chasseur.
Potage d'alouettes à la chasseur.
Potage de bécasses à la chasseur.
Potage de becassines à la chasseur.
Potage de levraut à la chasseur.
Potage aux queues de veau à l'anglaise.
Potage aux queues de bœuf à l'anglaise (Oxtail-soup).
Potage à la Pierre-le-Grand.
Potage à la Mullagatawny.
Potage de volaille à l'anglaise.
Potage d'ailerons de dinde au kari.
Potage d'abattis d'oie à l'allemande.
Potage à la Véfour.
Potage à la moscovite.
Potage à la maréchal.
Potage à la Camerani.

Potages de poissons.

Potage Ouka à la russe. (Ucha.)
Potage de poisson à la Bagration.
Potage d'anguille à la marinière.
Potage d'anguille à la hambourgeoise.
Potage d'esturgeon.
Potage à la matelote.
Potage de poissons à la Lady Morgan.
Potage à la purée de carpes.
Potage à la purée de homards.
Potage à la purée de langoustes.
Potage à la purée de crevettes.

Potages à la russe.

Rossolnik de poulets aux concombres.
Stchy aux choux nouveaux. (Schtschi.)
Stchy à la choucroute.
Potage au caviar à la russe.
Potage d'abattis de dinde à la russe.

II. Hors-d'œuvre.

Croquettes de riz.
Croquettes de riz au salpicon.
Croquettes de ris de veau à l'allemande.
Croquettes de ris de veau à l'espagnole.
Croquettes de ris de veau à la d'Uxelles.

Croquettes de volaille à la Monglas.
Croquettes de perdreaux aux truffes.
Croquettes de faisan aux truffes.
Croquettes de foie gras aux truffes.
Croquettes d'écrevisses à la duchesse.
Croquettes de homards à la Béchamel.
Croquettes de poisson à la Béchamel.
Croquettes d'œufs à la Béchamel.
Croquettes de macaroni au parmesan.
Cromesquis (Kromeskis) de ris de veau.
Cromesquis de volaille.
Cromesquis de perdreaux aux truffes.
Cromesquis de faisan.
Cromesquis à la purée de volaille.
Cromesquis à la purée de gibier.
Cromesquis à la purée de perdreaux.
Cromesquis à la purée de faisan.
Cromesquis à la purée de gelinottes.
Cromesquis de homards.
Cromesquis aux écrevisses.
Cromesquis aux huîtres.
Rissoles de ris de veau à l'allemande.
Rissoles de ris de veau à l'espagnole.
Rissoles de volaille.
Rissoles de perdreaux.
Rissoles de faisan.
Rissoles de gelinottes.
Rissoles à la purée de volaille.
Rissoles à la purée de faisan.
Rissoles à la purée de bécasses.
Rissoles à la purée de gelinottes.
Rissoles aux huîtres.
Rissoles aux homards.
Rissoles aux écrevisses.
Rissoles aux écrevisses à la Pompadour.
Rissoles au salpicon.
Petites timbales de volaille.
Petites timbales à la Talleyrand.
Petites timbales de perdreaux.
Petites timbales de faisan.
Petites timbales à la cardinal.
Petites timbales de riz à la portugaise.
Petites timbales de macaroni.
Petites timbales aux truffes.
Petites timbales à la financière.
Petites croustades de riz au salpicon.
Petites croustades de macaroni.
Petites croustades de nouilles à la reine.
Petites croustades de volaille à la Périgueux.
Petites croustades de gibier.
Petites croustades de semoule.
Petites croustades de pommes de terre.
Petites bouchées à la reine.
Petites bouchées au salpicon de ris de veau.
Petites bouchées au salpicon de volaille.
Petites bouchées au salpicon de faisan.
Petites bouchées au salpicon de perdreaux — etc.
Petites bouchées à la purée de volaille.
Petites bouchées à la purée de faisan.
Petites bouchées à la purée de perdreaux.
Petites bouchées à la purée de bécasses.
Petites bouchées à la purée d'alouettes — etc.
Petites bouchées aux huîtres.
Petites bouchées aux homards.
Petites bouchées aux écrevisses.

Petites bouchées au caviar.
Petits pâtés feuilletés.
Petits pâtés à la Mazarin.
Petits pâtés à la turque.
Petits pâtés à la russe.
Petits pâtés à la dauphine.
Cannelons à la polonaise.
Cannelons à la purée de volaille.
Cannelons à la purée de gibier.
Cannelons à la purée de champignons.
Cannelons à la purée de truffes.
Petits flans suisses.
Coquilles de ris de veau à l'allemande.
Coquilles de volaille à la Béchamel.
Coquilles de perdreaux à l'espagnole.
Coquilles de faisan à l'espagnole.
Coquilles aux huîtres gratinées à l'anglaise.
Coquilles aux huîtres à l'allemande.
Coquilles aux queues d'écrevisses.
Coquilles de homards.
Coquilles de crevettes.
Coquilles de poisson à la Béchamel.
Petites caisses de grives au gratin.
Petites caisses de cailles à la Périgueux.
Petites caisses d'ortolans à la Périgueux.
Petites caisses d'alouettes au gratin.
Petites caisses aux huîtres.
Petites caisses aux queues d'écrevisses.
Petites caisses de foie gras aux truffes.
Petites caisses de cervelles de veau.
Boudins de volaille à la reine.
Boudins de faisan à la reine.
Boudins de perdreaux à la reine.
Crépinettes de volaille, levraut, perdreaux, faisan, grives, pluviers, bécasses et de pieds de porc.
Attereaux à la Villeroi.
Attereaux aux huîtres.
Ris de veau à la Villeroi.
Cervelles de veau à la Villeroi.
Cervelles de veau en caisses.
Poulets à la Villeroi.
Oreilles d'agneau à la Villeroi.
Pieds d'agneau à la Villeroi.
Escalopes de foie gras à la dauphine.
Côtelettes d'agneau à la dauphine.
Côtelettes de veau à la dauphine.
Côtelettes de chevreuil à la dauphine.
Marinade de cervelles.
Petits soufflés de volaille en caisses.
Petits soufflés de faisan en caisses.
Petits soufflés de perdreaux en caisses.
Petits soufflés de coqs de bruyère en caisses.
Côtelettes de homards.
Ecrevisses au naturel.
Omelettes au salpicon.
Fondues au parmesan.
Petits soufflés au parmesan à l'allemande.
Sandwichs à la Windsor.
Ramequins.
Œufs de vanneaux au cresson.
Caviar de Russie aux blinis.
Harengs nouveaux à l'italienne.
Canapés d'anchois à la remoulade.
Canapés de sardines à la remoulade.
Canapés aux écrevisses.
Canapés de homards.
Canapés de harengs à la russe.
Tartelettes d'écrevisses.
Tartelettes de homards.
Petits pains aux écrevisses.
Petits pains aux huîtres.

III. Relevés.

Relevés de poissons.

Petites truites au bleu.
Petites truites farcies à la Condé.
Petites truites grillées à la maître d'hôtel.
Petites truites frites.
Côtelettes de truites.
Filets de truites frits à la provençale.
Filets de truites frits à la française.
Filets de truites frits à la romaine.
Filets de truites frits à l'italienne.
Turbot dépecé à l'eau de sel.
Turbot entier à l'eau de sel.
Turbot farci à l'allemande.
Turbot gratiné à la crème.
Turbot glacé à l'amiral.
Turbot à la diplomate.
Turbot grillé à la Maintenon.

Saumon dépecé à l'eau de sel.
Saumon entier à l'eau de sel.
Saumon à la Régence.
Saumon à la Richelieu.
Saumon à la royale.
Saumon à la marinière.
Saumon à la russe.
Saumon glacé au four.
Saumon grillé à la Périgueux.
Saumon gratiné à la crème.
Filets de saumon à la sauce italienne.
Filets de saumon à la sauce hollandaise.
Filets de saumon à la sauce aux tomates.
Filets de saumon à la sauce aux homards.
Filets de saumon aux huîtres.
Filets de saumon aux écrevisses.
Filets de saumon aux crevettes.
Filets de saumon aux fines herbes.
Filets de saumon à la Morny.
Filets de saumon frits à la romaine.
Filets de saumon frits à l'italienne.
Filets de saumon frits à la française.
Filets de saumon frits à la provençale.
Côtelettes de saumon.

Truite saumonée, dans toutes les manières du saumon ci-dessus.

Soles à l'eau de sel.
Filets de soles à la Morny.
Filets de soles à la normande.
Filets de soles à la vénitienne.
Filets de soles à la Régence.
Filets de soles aux huîtres.
Filets de soles aux écrevisses.
Filets de soles frits.
Filets de soles frits à la provençale.
Filets de soles frits à la française.
Filets de soles frits à la romaine.
Filets de soles à l'italienne.
Filets de soles à la sauce à la maître d'hôtel.
Filets de soles à la sauce hollandaise — etc.
Poupiettes de filets de soles.
Sandat à l'eau de sel.
Sandat à la Radziwill.
Sandat à la polonaise.
Sandat à l'impériale.
Sandat à la crème.
Sandat à la hongroise.
Sandat farci.
Filets de sandats aux huîtres.
Filets de sandats aux écrevisses.
Filets de sandats aux crevettes.
Filets de sandats panés.
Filets de sandats grillés.
Filets de sandats à la matelote.
Filets de sandats à la sauce à la maître d'hôtel.

Filets de sandats à la sauce hollandaise — etc.
Filets de sandats à la Régence.
Filets de sandats frits à la provençale.
Filets de sandats frits à la française.
Filets de sandats frits à la romaine.
Filets de sandats frits à l'italienne.
Filets de sandats aux fines herbes.
Grosse carpe à la Chambord.
Carpe au bleu, sauce au raifort au vinaigre.
Carpe en matelote à la marinière.
Carpe en matelote à la St. Leu.
Carpe glacée au four.
Filets de carpes à la Régence.
Filets de carpes frits.
Filets de carpes frits à la provençale.
Filets de carpes frits à la romaine.
Filets de carpes frits à la française.
Filets de carpes frits à l'italienne.
Filets de carpes aux huîtres.
Filets de carpes aux écrevisses.
Filets de carpes à la vénitienne.
Filets de carpes à la sauce hollandaise.
Filets de carpes aux tomates.
Filets de carpes à la crème.
Filets de carpes aux fines herbes — etc.
Anguille au bleu.
Anguille en matelote à la marinière.
Anguille en matelote à la St. Leu.
Anguille à la tartare.
Anguille farcie à la genevoise.
Anguille farcie à la Périgueux.
Anguille glacée aux huîtres.
Brochet au bleu.
Brochet farci à l'allemande.
Brochet à la Chambord.
Filets de brochets aux fines herbes.
Filets de brochets à la Morny.
Filets de brochets à la crème.
Filets de brochets à la normande.
Filets de brochets à la marinière.
Filets de brochets au gratin.
Filets de brochets à la Régence.
Filets de brochets aux huîtres.
Filets de brochets aux écrevisses.
Filets de brochets frits panés.
Filets de brochets frits à la provençale.
Filets de brochets frits à la française.
Filets de brochets frits à la romaine.
Filets de brochets frits à l'italienne.
Filets de brochets à la maître d'hôtel.
Filets de brochets à la hollandaise — etc.
Perches au bleu.
Perches à la Waterfish.
Perches au gratin.
Perches à la suédoise.
Perches grillées.
Perches frites.
Filets de perches à la maréchal.
Filets de perches à la Villeroi.
Filets de perches à la Joinville.
Filets de perches à la maître d'hôtel.
Filets de perches à la hollandaise.
Filets de perches à l'italienne.
Filets de perches à la normande.
Filets de perches à la Morny.
Filets de perches aux huîtres.
Filets de perches aux écrevisses.
Filets de perches à la marinière.
Filets de perches aux fines herbes.
Filets de perches au gratin.
Filets de perches frits.
Filets de perches frits à la provençale.
Filets de perches frits à la romaine.
Filets de perches frits à la française.
Filets de perches frits à l'italienne.
Gros cabillaud à l'eau de sel.

Gros cabillaud au gratin.
Gros cabillaud à la polonaise.
Gros cabillaud à la Radziwill.
Filets de cabillaud frits, panés.
Filets de cabillaud au gratin.
Filets de cabillaud frits à la provençale.
Filets de cabillaud frits à l'italienne.
Filets de cabillaud frits à la romaine.
Filets de cabillaud à la française.
Aigrefin à l'eau de sel.
Aigrefin au gratin.
Merlan à l'eau de sel.
Merlan au gratin.
Merlan grillé.
Merlan frit.
Filets de merlans frits à la provençale.
Filets de merlans frits à la française.
Filets de merlans frits à la romaine.
Dorsch (petite morue) au gratin.
Dorsch (petite morue) à la polonaise.
Filets de petites morues frits à l'italienne.
Maqueraux grillés à la maître d'hôtel.
Maqueraux à l'anglaise.
Maqueraux frits, panés.
Maqueraux frits à la provençale.
Maqueraux frits à la romaine.
Maqueraux frits à la française.
Maqueraux frits à l'italienne.
Esturgeon à l'impériale.
Esturgeon à la Régence.
Darne d'esturgeon à l'italienne.
Sterlet à la russe.
Sterlet à la polonaise.
Lottes en matelote à la marinière.
Lottes en matelote à la St. Leu.
Lottes grillées.
Lottes à la maître d'hôtel.
Lottes aux huîtres.
Lottes aux écrevisses.
Tanches au bleu.
Tanches en matelote à la marinière.
Tanches en matelote à la St. Leu.
Filets de tanches grillés.
Filets de tanches frits, panés.
Filets de tanches au gratin.
Filets de tanches frits à la provençale.
Filets de tanches frits à la française.
Filets de tanches frits à la romaine.
Filets de tanches frits à l'italienne.
Limandes à l'eau de sel.
Limandes au gratin.
Filets de limandes grillés.
Filets de limandes frits, panés.
Filets de limandes frits à la provençale.
Filets de limandes frits à la française.
Filets de limandes frits à la romaine.
Filets de limandes frits à l'italienne.
Filets de limandes à la Berthollet.
Barbue au beurre noir.
Barbue farcie.
Barbue gratinée à la crème.
Barbue glacée à l'amiral.
Barbue à la diplomate.
Barbue grillée à la Maintenon.
Harengs frais frits, panés.
Harengs frais grillés.
Harengs frais farcis à la dieppoise.

Relevés de boucherie, de volaille et de gibier.

Pièce de bœuf braisée à la jardinière.
Pièce de bœuf braisée à la flamande.
Pièce de bœuf braisée à la mode.
Pièce de bœuf braisée à la financière.

Pièce de bœuf braisée à la Godard.
Pièce de bœuf braisée à la napolitaine.
Pièce de bœuf braisée à la milanaise.
Filet de bœuf braisé à la jardinière.
Filet de bœuf braisé à la flamande.
Filet de bœuf braisé à la Godard.
Filet de bœuf braisé à la financière.
Filet de bœuf braisé à la Périgueux.
Filet de bœuf braisé à la napolitaine.
Filet de bœuf au four à la chartreuse.
Filet de bœuf rôti à la Westmoreland.
Filet de bœuf rôti à la Bourdonnaye.
Aloyau braisé à la nivernaise.
Aloyau braisé à la jardinière.
Aloyau braisé à la flamande.
Aloyau braisé à la milanaise.
Aloyau braisé à la financière.
Entre-côte de bœuf braisée.
Entre-côte de bœuf rôtie.
Entre-côte de bœuf grillée.
Roast beef à l'anglaise.
Rosbif à la française.
Poitrine de bœuf à la Ste. Ménehould.
Poitrine de bœuf glacée à la jardinière.
Poitrine de bœuf glacée à la milanaise.
Poitrine de bœuf glacée à la financière.
Poitrine de bœuf glacée à la chartreuse.
Beefsteaks-pie à l'anglaise.
Beefsteaks à l'anglaise.
Beefsteaks à la maître d'hôtel.
Pièce de bœuf fumée au raifort à l'orange.
Pièce de bœuf fumée à la jardinière.
Pièce de bœuf fumée au macaroni à la milanaise.
Pièce de bœuf fumée aux laitues à l'espagnole.
Pièce de bœuf fumée aux choux farcis à l'espagnole.
Selle de veau à la jardinière.
Selle de veau à la financière.
Selle de veau à la Godard.
Selle de veau à la duchesse.
Selle de veau à l'infante.
Selle de veau aux tomates farcies.
Selle de veau à la milanaise.
Longe de veau à la jardinière.
Longe de veau à la financière.
Longe de veau à la Godard.
Longe de veau à la Monglas.
Longe de veau à la Béchamel.
Longe de veau à la Camerani.
Longe de veau à la milanaise.
Longe de veau à la duchesse.
Noix de veau en tortue.
Noix de veau à la jardinière.
Noix de veau à la financière.
Noix de veau à la crème.
Noix de veau à la moscovite.
Noix de veau à la Godard.
Noix de veau à la milanaise.
Cuissot de veau piqué à la jardinière.
Rond de veau farci à l'anglaise.
Poitrine de veau à la provençale.
Poitrine de veau farcie à l'anglaise.
Pie de veau à l'anglaise.
Selle de mouton à la jardinière.
Selle de mouton à la flamande.
Selle de mouton à la Soubise.
Selle de mouton à la bretonne.
Selle de mouton à la duchesse.
Selle de mouton braisée à la chartreuse.
Selle de mouton braisée à la française.

Selle de mouton bouillie à l'anglaise.
Gigot de mouton braisé à la jardinière.
Gigot de mouton braisé à la flamande.
Gigot de mouton braisé à la provençale.
Gigot de mouton braisé à la Soubise.
Gigot de mouton braisé à la bretonne.
Gigot de mouton braisé aux concombres.
Gigot de mouton bouilli à l'anglaise.
Gigot de mouton mariné en chevreuil.
Irish Stew.
Selle d'agneau à la broche.
Selle d'agneau rôtie à la jardinière.
Selle d'agneau rôtie à la Soubise.
Selle d'agneau rôtie à la bretonne.
Selle d'agneau rôtie à la duchesse.
Selle d'agneau rôtie à la milanaise.
Selle d'agneau rôtie à la purée d'artichauts.
Selle d'agneau rôtie aux concombres farcis.
Quartier d'agneau rôti à la Salvandy.
Quartier d'agneau à la flamande.
Quartier d'agneau à la nivernaise.
Jambon glacé à la choucroute.
Jambon glacé au Malaga à l'espagnole.
Jambon glacé au macaroni à la milanaise.
Jambon glacé à la jardinière.
Jambon glacé aux épinards.
Jambon glacé à la financière.
Jambon glacé à la Godard.
Jambon glacé à la napolitaine.
Jambon glacé à la Westmoreland.
Jambon glacé aux laitues farcies à l'espagnole.
Selle de porc frais à l'anglaise.
Selle de porc frais à la jardinière.
Selle de porc frais à la choucroute.
Longe de porc frais à l'anglaise.
Longe de porc frais à la milanaise.
Longe de porc frais aux tomates farcies.
Cochon de lait à la broche, à la marmelade de pommes.
Cochon de lait au macaroni à la milanaise.
Cochon de lait braisé, au pilau.

Relevés de volaille.

Chapons ou poulardes à la Périgord.
Chapons ou poulardes à la financière.
Chapons ou poulardes à la Toulouse.
Chapons ou poulardes au riz.
Chapons ou poulardes au pilau.
Chapons ou poulardes au consommé.
Chapons ou poulardes au gros sel.
Chapons ou poulardes à l'estragon.
Chapons ou poulardes piqués à la Montmorency.
Chapons ou poulardes piqués à la Périgueux.
Poulardes à la normande.
Poulardes à la Demidoff.
Dindonneaux à la chipolata.
Dindon à la Godard.
Dindon à la financière.
Dindon à la Toulouse.
Dindon à la Périgord.
Dindon farci à l'anglaise.
Dindon à la Périgueux.
Dinde braisée à l'impériale.
Dinde braisée à la jardinière.
Dinde braisée au riz.
Oie rôtie, marrons glacés et marmelade de pommes.

Oie à la St. Martin.
Oie à la chipolata.
Oie braisée à la flamande.
Oie braisée au macaroni à la milanaise.
Pie de pigeons à l'anglaise.
Pie de poulets à l'anglaise.
Pie de canards à l'anglaise.

Relevés de gibier.

Cimier de chevreuil piqué rôti, sauce venaison ou au Madère.
Quartier de chevreuil piqué rôti, au macaroni, sauce aux tomates.
Cimier de faon piqué rôti.
Cimier de cerf piqué rôti.
Cimier de daim piqué rôti.
Fricandeaux de gibier à la financière.
Fricandeaux de gibier à la crème aigre.
Fricandeaux de gibier à la milanaise.
Fricandeaux de gibier à la duchesse.
Marcassin à la broche, sauce aux cerises ou poivrade.
Sanglier à l'allemande.
Sanglier glacé au vin de Bourgogne.
Faisans à la choucroute.
Faisans à la Périgord.
Faisans à la Périgueux.
Faisans à la financière.

IV. Entrées.

Entrées chaudes.

Côtelettes de veau piquées à la macédoine.
Côtelettes de veau piquées à la chicorée.
Côtelettes de veau piquées aux pointes d'asperges.
Côtelettes de veau piquées aux petits pois.
Côtelettes de veau piquées aux champignons.
Côtelettes de veau piquées à la financière.
Côtelettes de veau à la Dreux.
Côtelettes de veau à l'écarlate.
Côtelettes de veau à l'italienne.
Côtelettes de veau en papillotes.
Côtelettes de veau panées.
Côtelettes de veau sautées.
Côtelettes de veau grillées.
Escalopes de veau panées.
Escalopes de veau sautées.
Ris de veau à la Périgueux.
Ris de veau à la financière.
Ris de veau à la Toulouse.
Ris de veau en demi-deuil.
Ris de veau aux petits pois.
Ris de veau en caisse à la Toulouse.
Blanquette de ris de veau en bordure de riz.
Escalopes de ris de veau aux huîtres.
Escalopes de ris de veau à la Toulouse.
Escalopes de ris de veau aux petits pois.
Escalopes de ris de veau aux pointes d'asperges.
Escalopes de ris de veau à la chicorée.
Escalopes de ris de veau aux champignons.

Caisse de ris de veau à la Toulouse.
Grenadins de veau à la nivernaise.
Grenadins de veau à la financière.
Grenadins de veau à la purée de marrons.
Grenadins de veau à la macédoine.
Langues de veau à la financière.
Langues de veau à la Soubise.
Tête de veau en tortue.
Tête de veau à la poulette.
Tête de veau, sauce aux tomates.
Poupiettes de filets mignons de veau.
Turban de filets mignons de veau à l'ancienne.
Tendrons de veau à la financière.
Tendrons de veau à la macédoine.
Tendrons de veau à la purée de champignons.
Tendrons de veau à la purée de pois verts.
Tendrons de veau à la Villeroi.
Cervelles de veau à la cardinal.
Langue de bœuf à la financière.
Langue de bœuf à la macédoine.
Langue de bœuf à la Soubise.
Grenadins de filet de bœuf à la financière.
Grenadins de filet de bœuf aux morilles.
Grenadins de filet de bœuf à la nivernaise.
Grenadins de filet de bœuf à la Soubise.
Escalopes de filet de bœuf aux truffes.
Escalopes de filet de bœuf à la nivernaise.
Escalopes de filet de bœuf aux morilles.
Escalopes de filet de bœuf aux nouilles, sauce aux tomates.
Escalopes de filet de bœuf aux épinards.
Émincé de filet de bœuf.
Côtelettes de mouton à la Soubise.
Côtelettes de mouton à la marquise.
Côtelettes de mouton à l'italienne.
Côtelettes de mouton à la Soubrick.
Côtelettes de mouton grillées.
Côtelettes de mouton panées et grillées.
Côtelettes de mouton sautées.
Côtelettes de mouton panées.
Escalopes de mouton à l'écarlate.
Escalopes de mouton panées aux haricots verts à l'anglaise.
Escalopes de mouton panées aux pointes d'asperges.
Escalopes de mouton panées à la chicorée.
Côtelettes d'agneau à la maréchal.
Côtelettes d'agneau à la Ste. Alliance.
Côtelettes d'agneau à la macédoine.
Côtelettes d'agneau à la Pompadour.
Épigramme d'agneau à la jardinière.
Épigramme d'agneau à la financière.
Épigramme d'agneau à la nivernaise.
Épigramme d'agneau à la Soubise.
Tendrons d'agneau à la Villeroi.
Tendrons d'agneau à la financière.
Tendrons d'agneau à la Soubise.
Tendrons d'agneau aux petits pois.
Tendrons d'agneau à la chicorée.
Tendrons d'agneau aux épinards.
Tendrons d'agneau à la purée de marrons.
Poulets nouveaux aux petits pois.
Poulets à la Périgueux.
Poulets à la financière.
Poulets à la Toulouse.
Poulets farcis à la Toulouse.
Poulets à la viennoise.

Poulets à la Marengo.
Poulets à la diable.
Poulets en papillotes.
Poulets à la Médicis.
Kari de poulets à l'indienne.
Marinade de poulets, sauce poivrade.
Fricassée de poulets à la Toulouse.
Fricassée de poulets aux écrevisses.
Grillade de poulets.
Filets de volaille au suprême aux truffes.
Filets de volaille au suprême à l'écarlate.
Filets de volaille à la chevalier.
Filets de volaille à la maréchal.
Filets de volaille à la dauphine.
Filets de volaille à la Toulouse.
Filets de volaille à la Monville.
Filets de volaille à l'impériale.
Turban de filets de volaille à l'écarlate.
Grenade de volaille.
Côtelettes de volaille à la maréchal.
Côtelettes de volaille à la dauphine.
Côtelettes de volaille aux petits pois.
Côtelettes de volaille à la chicorée.
Côtelettes de volaille aux pointes d'asperges.
Côtelettes de volaille à la macédoine.
Côtelettes de volaille à la Pompadour.
Quenelles de volaille à la Talleyrand.
Quenelles de volaille à la Monglas.
Quenelles de volaille aux écrevisses.
Boudins de volaille à la Richelieu.
Boudins de volaille à la Soubise.
Boudins de volaille à la maréchal.
Boudins de volaille à la purée de pois verts.
Boudins de volaille à la chicorée.
Boudins de volaille aux pointes d'asperges.
Boudins de volaille aux épinards.
Purée de volaille à la reine.
Émincé de volaille en bordure de riz.
Émincé de volaille en bordure de nouilles.
Émincé de dinde en bordure de riz.
Émincé de dinde en bordure de nouilles.
Épigramme de volaille.
Pain de volaille aux truffes à l'impériale.
Pain de volaille à la d'Orléans.
Soufflé de volaille aux truffes.
Timbale de volaille à la parisienne.
Timbale de macaroni à la parisienne.
Timbale de macaroni à la financière.
Timbale de macaroni à la Béchamel.
Timbale de nouilles à la milanaise.
Timbale de lasagnes aux gelinottes.
Timbale de perdreaux aux truffes.
Timbale de faisan aux truffes.
Timbale de foie gras à la Montesquieu.
Timbale de foie gras à la Dreux.
Timbale d'écrevisses.
Timbale de homards.
Timbale de riz à l'italienne.
Timbale de riz à la portugaise.
Timbale de risotto à la piémontaise.
Homards chauds, sauce remoulade.
Gratin de homards.
Homards à la Victoria.
Pâté chaud à la financière.
Pâté chaud de grives aux truffes.
Pâté chaud d'alouettes.
Pâté chaud de cailles.
Pâté chaud de bécasses.
Pâté chaud de bécassines.

Pâté chaud de perdreaux.
Pâté chaud de poulets.
Pâté chaud de pigeons.
Pâté chaud de levrauts.
Casserole au riz, garnie d'un émincé de volaille.
Casserole au riz, garnie d'un émincé de gibier.
Casserole au riz à la purée de volaille.
Casserole au riz à la purée de gibier.
Vole-au-vent à la Toulouse.
Vole-au-vent à la financière.
Vole-au-vent d'un émincé de volaille.
Vole-au-vent d'un émincé de faisans.
Vole-au-vent d'un émincé de coqs de bruyère.
Vole-au-vent d'un émincé de canards.
Chartreuse de perdreaux.
Chartreuse de cailles.
Chartreuse d'escalopes de dinde.
Chartreuse de ris de veau aux petits pois.
Filets de perdreaux sautés aux truffes.
Filets de perdreaux à la maréchal.
Filets de perdreaux à la Conti.
Perdreaux à la Périgueux.
Perdreaux à la financière.
Perdreaux à la Régence.
Perdreaux à la Sierra Moréna.
Perdreaux à la bohémienne.
Perdreaux à la Médicis.
Perdreaux à la fermière.
Côtelettes de perdreaux à la Sévigné.
Quenelles de perdreaux à la Noailles.
Salmis de perdreaux.
Pain de perdreaux à la Joinville.
Soufflé de perdreaux aux truffes.
Purée de perdreaux à la Conti.
Turban de filets de perdreaux.
Boudins de perdreaux à la Richelieu.
Boudins de perdreaux à la Soubise.
Boudins de perdreaux à la maréchal.
Filets de gelinottes sautés aux truffes.
Filets de gelinottes à la maréchal.
Filets de gelinottes à la Conti.
Côtelettes de gelinottes à la chevalier.
Côtelettes de gelinottes à la suédoise.
Salmis de gelinottes.
Pain de gelinottes.
Soufflé de gelinottes.
Gelinottes à la financière.
Gelinottes à la Périgueux.
Gelinottes à la Régence.
Gelinottes à la bohémienne.
Gelinottes à la Médicis.
Turban de filets de gelinottes.
Boudins de gelinottes à la Richelieu.
Boudins de gelinottes à la maréchal.
Boudins de gelinottes à la Soubise.
Filets de faisans sautés aux truffes.
Filets de faisans sautés aux champignons.
Filets de faisans à la reine.
Filets de faisans à la Londonderry.
Faisans à la bohémienne.
Faisans à la Périgueux.
Faisans à la financière.
Pain de faisan aux truffes.
Pain de faisan à la royale.
Salmis de faisan à la royale.
Soufflé de faisan aux truffes.
Purée de faisan à la Conti.
Boudins de faisan à la Richelieu.
Boudins de faisan à la maréchal.

Boudins de faisan à la Soubise.
Quenelles de faisan aux truffes.
Coqs de bruyère à la bohémienne.
Coqs de bruyère à la financière.
Coqs de bruyère à la Périgueux.
Pain de coqs de bruyère.
Soufflé de coqs de bruyère.
Quenelles de coqs de bruyère.
Boudins de coqs de bruyère à la Richelieu.
Boudins de coqs de bruyère à la maréchal.
Côtelettes de coqs de bruyère à la Sévigné.
Salmis de coqs de bruyère.
Quenelles de coqs de bruyère à la Windsor.
Filets de bécasses à la royale.
Salmis de bécasses aux truffes.
Salmis de bécasses au vin de Champagne.
Turban de filets de bécasses.
Gratin de bécasses.
Bécasses en papillotes.
Bécasses à la financière.
Bécasses à la Périgueux.
Bécasses à la Rivoli.
Bécasses à la Pückler-Muskau.
Bécassines à la Joinville.
Bécassines à la financière.
Bécassines à la Périgueux.
Gratin de bécassines aux truffes.
Cailles à la jardinière.
Cailles à la financière.
Cailles aux fines herbes en caisse.
Cailles au gratin.
Cailles à la Périgueux.
Cailles en papillotes.
Cailles à la Médicis.
Cailles aux petits pois.
Cailles à la diplomate.
Ortolans à la financière en croustade.
Ortolans en caisse, aux fines herbes.
Gratin d'ortolans.
Grives à la financière.
Gratin de grives.
Grives à l'italienne.
Filets de pluviers sautés aux truffes.
Pluviers à la financière.
Pluviers à la Médicis.
Salmis de pluviers.
Gratin de pluviers.
Canards sauvages à la bigarade.
Canards sauvages à la bohémienne.
Canards sauvages à la financière.
Canards sauvages à la Périgueux.
Canards sauvages en salmis.
Canetons aux olives.
Canetons à la financière.
Canetons en salmis.
Canetons à la bohémienne.
Canetons à la badoise.
Filets de pigeons à la Pompadour.
Filets de pigeons à la d'Uxelles.
Côtelettes de pigeons aux olives.
Côtelettes de pigeons à la dauphine.
Côtelettes de pigeons à la crapaudine.
Côtelettes de pigeons en papillotes.
Pigeons au petits pois.
Pigeons à la Médicis.
Filets de pintades à la financière.
Filets de pintades à la Toulouse.
Pintades à la Régence.
Pintades à la Périgueux.
Filets de levrauts sautés aux truffes.
Filets de levrauts piqués à la St. Hubert.
Filets de levrauts à la Conti.
Épigramme de levrauts aux truffes.
Turban de filets de levrauts à la financière.
Côtelettes de lièvre.
Civet de lièvre.
Quenelles de lièvre à la chasseur.
Boudins de lièvre à la Richelieu.
Boudins de lièvre à la Soubise.

Boudins de lièvre à la maréchal.
Filets de lapereaux sautés aux truffes.
Filets de lapereaux sautés à la Soubise.
Poupiettes de filets de lapereaux.
Turban de filets de lapereaux.
Civet de lapereaux.
Crépinettes de lapereaux à la favorite.
Côtelettes de chevreuil à la chasseur.
Escalopes de chevreuil aux truffes.
Émincé de chevreuil aux truffes.
Grenadins de chevreuil.
Pain de chevreuil aux truffes.
Soufflé de chevreuil.
Côtelettes de sanglier, sauce poivrade.
Côtelettes de sanglier à la chasseur.
Pain de foie gras aux truffes.
Caisse de foie gras à la financière.
Escalopes de foie gras à la Maintenon.
Escalopes de foie gras à la badoise.
Escalopes de foie gras à la dauphine.
Côtelettes de foie gras à la Cavour.

Grosses pièces froides.

Filet de bœuf à la gelée.
Filet de bœuf à la macédoine.
Filet de bœuf à la parisienne.
Rosbif froid à la gelée.
Langue de bœuf à l'écarlate.
Noix de veau à la gelée.
Cuissot de veau à la gelée.
Longe de veau à la gelée.
Selle de veau à la gelée.
Jambon à la gelée.
Galantine de cochon de lait.
Hure de sanglier à la gelée.
Hure de sanglier farcie.
Cimier de cerf à la gelée.
Cuissot de chevreuil à la gelée.
Dindon froid à la gelée.
Faisan froid à la gelée.
Galantine de dinde à la gelée.
Galantine de poulardes ou chapons à la gelée.
Galantine de faisan à la gelée.
Gros saumon au beurre de Montpellier.
Grosse truite au bleu à la gelée.
Darne de saumon à la belle vue.

Entrées froides.

Côtelettes de veau à la belle vue.
Côtelettes de veau en chaufroix.
Côtelettes de mouton à la d'Orsay.
Côtelettes de chevreuil en chaufroix.
Côtelettes de sanglier en chaufroix.
Côtelettes de volaille à la circassienne.
Côtelettes de foie gras à la Rohan.
Côtelettes de soles à la d'Artois.
Aspic de cervelles de veau.
Aspic de ris de veau.
Aspic de filets de volaille à la macédoine.
Aspic de homards.
Aspic de foie gras.
Aspic de noix de veau.
Aspic de filets de soles.
Aspic de filets de perches.
Aspic de filets de saumon.
Ris de veau à la Mirabeau.
Galantine de perdreaux en chaufroix.
Galantine de gelinottes en chaufroix.
Galantine de poulets en chaufroix.
Chaufroix de volaille aux truffes.
Chaufroix de faisan aux truffes.
Chaufroix de gelinottes.

Chaufroix de coqs de bruyère.
Chaufroix de perdreaux.
Chaufroix de bécasses.
Chaufroix de grives aux truffes.
Chaufroix de foie gras à l'aspic.
Chaufroix de filets de soles à la cardinal.
Chaufroix de filets de saumon.
Chaufroix de filets de perches.
Chaufroix de filets de sandat.
Chaufroix de filets de carpes.
Chaufroix de homards.
Pain de volaille aux truffes.
Pain de gibier à la gelée.
Pain de gelinottes à la Czarine.
Pain de foie gras à la gelée.
Filets de volaille à la Chantilly.
Filets de soles à la Chantilly.
Filets de perches à la Chantilly.
Saumon à la Chantilly.
Mayonnaise de volaille à la parisienne.
Mayonnaise de volaille aux huîtres.
Mayonnaise de homards.
Mayonnaise de filets de perches.
Mayonnaise de filets de sandat.
Mayonnaise de filets de soles.
Mayonnaise de filets de saumon.
Mayonnaise de filets de tanches.
Mayonnaise d'escalopes de dinde.
Homards à la Gloucester.
Homards en couronne.
Homards à la Herrenhausen.
Homards à la Brentano.
Arlequinade de homards.
Salade de cervelles de veau.
Salade à la russe.
Salade de poisson à la tartare.
Salade à l'italienne.
Salade d'écrevisses à la cardinal.
Salade d'asperges aux écrevisses.
Salade de choux-fleurs à la mayonnaise.
Galantine d'anguilles.
Bastion d'anguilles.
Pâté froid de perdreaux aux truffes.
Pâté froid de bécasses.
Pâté froid de gelinottes.
Pâté froid de faisan.
Pâté froid de coqs de bruyère.
Pâté froid de grives.
Pâté froid d'alouettes.
Pâté froid de chapon.
Pâté froid de lièvre.
Pâté froid de chevreuil.
Pâté froid de jambon.
Pâté froid de foie gras.
Pâté froid de veau.
Buisson d'écrevisses.
Buisson de truffes noires.

Hâtelets divers.

Hâtelets de truffes noires.
Hâtelets de truffes et de crêtes-de-coq.
Hâtelets d'écrevisses, de truffes et de champignons.
Hâtelets d'écrevisses, de truffes et de crêtes-de-coq.
Hâtelets de quenelles, de truffes et d'écrevisses.
Hâtelets de blanc de volaille, de truffes et de langue de bœuf.
Hâtelets de croquettes de pommes de terre.
Hâtelets d'aspic aux truffes, de blanc de volaille et de langue de bœuf.
Hâtelets d'aspic et de légumes.
Hâtelets de légumes.
Hâtelets d'œufs et d'écrevisses.

V. Rôts.

Dindon ou dindonneaux rôtis.
Dindon ou dindonneaux truffés, rôtis.
Chapons rôtis.
Chapons rôtis à l'anglaise.
Poulardes rôties.
Poulets rôtis.
Canetons rôtis.
Pigeons rôtis.
Pintades rôties.
Paons rôtis.
Faisans rôtis.
Perdreaux rôtis.
Coqs de bruyère rôtis.
Gelinottes rôties.
Bécasses et bécassines rôties.
Canards sauvages rôtis.
Grives rôties.
Cailles rôties.
Ortolans rôtis.
Alouettes rôties.
Outardes rôties.
Pluviers rôtis.
Cimier de chevreuil rôti.
Quartier de chevreuil rôti.
Cimier de cerf rôti.
Cimier de daim rôti.
Quartier de cerf rôti.
Quartier de daim rôti.
Marcassin ou sanglier rôti.
Levraut rôti.
Levraut rôti à l'allemande.
Lièvre à l'anglaise.

Compotes.

Compote de pommes.
Compote de pommes à la Strélitz.
Compote de pommes aux raisins de Corinthe.
Compote de pommes au sucre candi.
Marmelade de pommes.
Compote de poires.
Compote de cerises.
Compote de fraises.
Compote de framboises.
Compote de reine-claudes.
Compote de prunes.
Compote d'abricots.
Compote de pêches.
Compote de coings.
Compote de melons.
Compote d'oranges.
Compote d'ananas.
Compote de marrons.
Compote chaude de marrons.
Compote de prunes impériales.
Compote de dattes.
Compote de raisins de Malaga.

Salades.

Salade de laitue.
Salade de laitue romaine.
Salade de chicorée.
Salade de céleri.
Salade de concombres.
Salade de betteraves.
Salade de haricots verts.
Salade de haricots blancs.
Salade de fèves de marais.
Salade de pommes de terre.
Salade de chou rouge et blanc.
Salade macédoine.
Salade à la russe.

VI. Entremets.

Entremets de légume.

Asperges en branches, sauce au beurre.
Asperges en blanquette.
Asperges vertes.
Petits pois à la française.
Petits pois à l'anglaise.
Purée de pois verts.
Haricots verts à l'allemande.
Haricots verts à la française.
Haricots verts à l'anglaise.
Haricots nains à l'allemande.
Haricots flageolets.
Haricots blancs à la maître d'hôtel.
Haricots blancs à la crème.
Purée de haricots blancs.
Fèves de marais à la crème.
Fèves de marais à la maître d'hôtel.
Petites carottes glacées.
Petites carottes au velouté.
Petits navets glacés.
Petits navets à l'espagnole.
Petits navets à la Béchamel.
Concombres sautés.
Concombres farcis.
Concombres au parmesan.
Choux-fleurs, sauce au beurre.
Choux-fleurs au gratin.
Choux-fleurs à la Villeroi.
Chou de Bruxelles.
Choux farcis.
Choux-raves farcis.
Chou de mer.
Topinambours à la Béchamel.
Topinambours au gratin.
Topinambours à la polonaise.
Purée de topinambours.
Laitue à l'espagnole.
Laitue farcie.
Laitue en chicorée.
Chicorée à la crème.
Chicorée au jus.
Épinards au velouté.
Épinards à la crème.
Salsifis.
Salsifis frits.
Céleri à l'espagnole.
Céleri à la reine.
Céleri à la Villeroi.
Céleri à la moelle.
Cardons à la moelle, à l'espagnole.
Cardons à la moelle, au velouté.
Cardons au parmesan.
Artichauts au naturel.
Artichauts à la barigoule.
Artichauts à la lyonnaise.
Fonds d'artichauts à l'espagnole.
Fonds d'artichauts au velouté.
Fonds d'artichauts à l'impériale.
Fonds d'artichauts farcis.
Purée d'artichauts.
Macédoine de légumes.
Champignons farcis.
Champignons à la Béchamel.
Champignons émincés aux fines-herbes.
Croûte aux champignons.
Morilles à la crème.
Morilles à l'espagnole.
Marrons à l'espagnole.
Tomates farcies.
Oignons farcis.
Truffes au vin de Champagne.
Truffes au vin de Bourgogne.
Truffes à la Périgueux.
Truffes à la crème.
Macaroni au gratin.
Croquettes de pommes de terre.
Croquettes de choucroute.
Pommes de terre à la duchesse.
Pommes de terre à la Béchamel.
Pommes de terre à la maître d'hôtel.

Pommes de terre à la lyonnaise.
Pommes de terre frites.
Pommes de terre sautées.
Purée de pommes de terre.

Entremets d'œufs.

Œufs pochés.
Œufs mollets.
Œufs farcis.
Œufs au miroir.
Œufs frits.
Œufs brouillés aux truffes.
Œufs brouillés aux pointes d'asperges.
Œufs brouillés aux petits pois.
Omelette à la française.
Omelette au rognon de veau.

Entremets de douceur.

Gelées.

Gelée d'oranges.
Gelée de citrons.
Gelée de fraises.
Gelée de framboises.
Gelée de groseilles.
Gelée de pêches.
Gelée d'abricots.
Gelée d'ananas.
Gelée de cerises.
Gelée de grenades.
Gelée à la fleur d'orange.
Gelée à la rose.
Gelée à la violette.
Gelée au marasquin.
Gelée au curaçao.
Gelée à l'anisette.
Gelée à l'eau de vie de Dantzig.
Gelée au vin du Rhin.
Gelée au vin de Madère.
Gelée au vin de Champagne.
Gelée à la macédoine de fruits.
Gelée au punch.
Gelée glacée à la moscovite.
Paniers d'oranges à la gelée.
Quartiers d'oranges à la gelée.
Gelée fouettée à la russe.
Macédoine de fruits au vin de Champagne.
Macédoine de fruits à la russe.

Pains.

Pain de fraises.
Pain de framboises.
Pain de groseilles.
Pain d'ananas.
Pain d'ananas à la parisienne.
Pain de melon.
Pain de pêches.
Pain d'abricots.
Pain d'abricots à la Richelieu.
Pain de pommes à la Condé.
Pain de poires à la Condé.
Pain à la Victoria.

Blanc-manger aux amandes.
Blanc-manger marbré au chocolat.
Blanc-manger marbré aux pistaches.
Blanc-manger aux noix fraîches.
Blanc-manger à la moscovite.
Nid aux œufs en blanc-manger.

Crème française à la vanille.
Crème française au chocolat.
Crème française aux amandes.
Crème française au café.
Crème française au thé.
Crème française au marasquin.
Crème française au citron.
Crème française à l'orange.
Crème française aux pistaches.
Crème française à la fleur d'orange.
Crème française aux avelines.
Crème française au noix.
Crème française au caramel.
Crème française au cacao.
Crème française aux fruits.

Crème au bain-marie à la vanille.
Crème au bain-marie au chocolat.
Crème au bain-marie aux amandes.
Crème au bain-marie au caramel.
Crème au bain-marie aux citrons.

Petits pots de crème, comme ci-dessus.
Crème fouettée à la Cobly.

Fromages bavarois.

Fromage bavarois à la vanille.
Fromage bavarois aux amandes.
Fromage bavarois aux pistaches.
Fromage bavarois aux avelines.
Fromage bavarois aux noix.
Fromage bavarois à l'ananas.
Fromage bavarois aux fraises.
Fromage bavarois aux framboises.
Fromage bavarois aux groseilles.
Fromage bavarois au melon.
Fromage bavarois au thé.
Fromage bavarois au café.
Fromage bavarois au cacao.
Fromage bavarois au marasquin.
Fromage bavarois au curaçao.
Fromage bavarois aux pêches.
Fromage bavarois aux abricots.
Fromage bavarois aux citrons.
Fromage bavarois aux oranges.
Fromage bavarois au caramel.
Fromage bavarois à la cardinal.
Fromage bavarois au pumpernickel.

Sabayon au citron.
Sabayon à l'orange.
Sabayon à l'ananas.

Pouding froid à la polonaise.
Pouding froid à la hollandaise.
Pouding froid d'ananas à la royale.
Pouding froid à l'impératrice.
Pouding froid de pêches au vin de Champagne.
Pouding froid à la Girot.
Pouding froid à la d'Orléans.
Pouding froid de Savoie à l'orange.
Pouding froid de marrons à la dauphine.
Pouding froid de fécule à l'allemande.
Pouding froid de fraises à la parisienne.
Pouding froid à l'impériale.
Pouding froid à la Fontainebleau.
Pouding froid d'oranges à la maltaise.
Pouding froid à la d'Albuféra.

Pouding glacé à la Montmorency.
Pouding glacé de pommes à la parisienne.
Pouding glacé de poires.
Pouding glacé de melon.
Pouding glacé d'ananas.
Pouding glacé de fraises.
Pouding glacé à la Metternich.
Pouding glacé à la Richelieu.
Pouding glacé à la duchesse de Berry.
Pouding glacé à la Nesselrode.
Pouding glacé à la d'Albuféra.

Poudings chauds.

Pouding de cabinet.
Pouding à la hollandaise.
Pouding de pain blanc.
Pouding de pain noir.
Pouding de cerises à l'anglaise.
Pouding de pain à l'anglaise.
Pouding de pommes.
Pouding sicilien au marasquin.
Pouding de marrons à l'anglaise.
Pouding viennois au chocolat.
Pouding de cabinet à la parisienne.
Pouding d'abricots à la viennoise.
Pouding d'amandes à l'orange.
Pouding de cerises à l'allemande.

Pouding à la Kielmansegge.
Pouding aux amandes à la française.
Pouding de riz à l'orange.
Pouding de nouilles à l'italienne.
Pouding bavarois aux nouilles.
Pouding de semoule.
Pouding de Francfort.
Pouding à la pérugine.
Pouding de pain noir à l'allemande.
Pouding de pêches au riz.
Pouding d'abricots au riz.
Pouding de reineclaudes au riz.
Pouding de pommes au riz.
Pouding de poires au riz.
Pouding d'ananas au riz.
Pouding de marrons au riz.
Pouding à la Pembroke.
Pouding de sagou à la princesse.
Pouding à la George IV.

Plum-pudding à l'anglaise.
Pie de pêches à l'anglaise.
Pie d'abricots.
Pie de groseilles.
Pie de pommes.
Pie de prunes.

Riz aux pêches.
Riz aux pommes.
Riz aux abricots.
Riz à la Malte.
Riz à la Wellington.
Riz à l'ananas à la Créole.

Charlotte de pommes.
Charlotte de pommes à la bohémienne.
Charlotte de pommes en hérisson.
Charlotte d'abricots.
Charlotte à la parisienne.
Charlotte de gaufres d'amandes.
Charlotte de brioche à la française.
Charlotte à la Montpensier.
Charlotte à l'italienne.
Charlotte de pêches.
Charlotte de poires à la napolitaine.
Charlotte de melon.
Charlotte d'ananas.
Charlotte à la russe à toute espèce de fromage bavarois.
Charlotte à la polonaise.
Œufs à la neige.
Suédoise de pommes.
Suédoise de poires.
Timbale de génoises.
Timbale à la sicilienne.
Timbale de marrons.
Timbale de poires à la bordelaise.
Timbale de fruits à la Bourdaloue.
Timbale de riz à la napolitaine.
Timbale d'abricots à la Condé.
Timbale de fruits, glacée.

Plombière de fraises.
Plombière de framboises.
Plombière de groseilles.
Plombière à l'ananas.
Plombière aux abricots.
Plombière aux pêches.
Plombière au melon.
Plombière aux pommes.
Plombière aux poires.
Plombière à l'orange.
Plombière au citron.
Plombière au thé.
Plombière au café.
Plombière au marasquin.
Plombière au curaçao.
Plombière au rhum.
Plombière aux amandes.
Plombière aux pistaches.
Plombière aux avelines.
Plombière aux noix fraîches.
Plombière à la vanille.
Plombière au chocolat.

Mousse au café.
Mousse au thé.
Mousse à l'ananas.

Mousse à l'orange.
Mousse à la vanille.
Mousse au chocolat.
Mousse au marasquin.
Mousse au citron.
Mousse au punch.

Bombe à la Altenbourg.
Bombe à la Ratisbonne.
Bombe à la sicilienne.
Bombe à la chinoise.
Bombe à la parisienne.
Biscuits glacés à la reine.
Biscuits glacés à la vanille.
Biscuits glacés à l'orange.
Biscuits glacés au citron.
Biscuits glacés à la fleur d'orange.
Biscuits glacés au chocolat.
Soufflé glacé à la vanille.
Soufflé glacé au chocolat.
Soufflé à la vanille.
Soufflé aux amandes.
Soufflé au chocolat.
Soufflé au thé.
Soufflé au café.
Soufflé au citron.
Soufflé à l'orange.
Soufflé à la fleur d'orange.
Soufflé de marrons.
Soufflé aux confitures.
Soufflé de pommes.
Soufflé de fraises.
Soufflé d'abricots.
Soufflé de pêches.
Omelette soufflée au citron.
Omelette soufflée à la vanille.
Omelette soufflée à la fleur d'orange.
Omelette soufflée au chocolat.
Omelette soufflée aux confitures.
Beignets soufflés au citron.
Beignets soufflés à la vanille.
Beignets aux pommes.
Beignets aux pommes à la dauphine.
Beignets aux fraises.
Beignets aux cerises.
Beignets aux abricots.
Beignets à l'ananas.
Beignets aux pêches.
Beignets aux coings.
Beignets aux oranges.
Beignets aux reine-claudes.
Beignets aux marrons.
Beignets de frangipane.
Beignets de frangipane aux confitures.
Beignets au riz.
Beignets aux nouilles.
Beignets à la Marie Louise.
Beignets de crème à la française.
Beignets à la polonaise.
Beignets à la viennoise.
Nouilles à la bavaroise.
Rissoles aux confitures.
Rissoles à la frangipane.
Croquettes de marrons aux abricots.
Croquettes de riz aux cerises.

Cannelons frits aux confitures.
Cannelons frits à la frangipane.

Pannequets à la vanille.
Pannequets aux abricots.
Pannequets à la Célestine.
Pannequets meringués.
Pannequets à la royale.

Tartelettes de fraises.
Tartelettes de framboises.
Tartelettes de cerises.
Tartelettes de groseilles.
Tartelettes de prunes.
Tartelettes de pêches.
Tartelettes d'abricots.
Tartelettes de pommes.
Tartelettes d'ananas.
Tartelettes bandées.

Tartelettes printanières.
Tartelettes de groseilles maquereaux.
Tartelettes glacées.
Fanchonnettes de pommes.
Fanchonnettes de pêches.
Fanchonnettes d'abricots.
Fanchonnettes de prunes.
Fanchonnettes de crème à la vanille.
Fanchonnettes de crème aux amandes.
Fanchonnettes de crème au chocolat.
Fanchonnettes de crème au citron.
Fanchonnettes de crème à l'orange.
Darioles au chocolat.
Darioles aux amandes.
Darioles au café.
Darioles au thé.
Darioles au riz.

Flan de pêches.
Flan d'abricots.
Flan de cerises.
Flan de prunes.
Flan de fruits printaniers.
Flan d'abricots à la crème.
Flan de cerises à la crème.
Flan de frangipane.
Gâteau de Pithiviers.
Tourte de pommes à l'anglaise.
Mince-pie.
Petits choux à la crème.
Petits choux pralinés.
Petits choux pralinés aux confitures.
Profiteroles au chocolat.
Profiteroles au café.
Profiteroles à l'orange.
Profiteroles au marasquin.
Profiteroles aux fraises.
Profiteroles aux framboises.

Éclairs au café.
Éclairs au chocolat.
Éclairs au citron.
Éclairs à la vanille.

Petits pains à la duchesse.
Petits pains de la Mecque.
Petits pains aux pistaches.
Petits pains au gros sucre.
Petits pains aux raisins de Corinthe.
Talmouses.
Croûtes au Madère.
Croûtes à l'ananas.
Pommes au beurre.
Pommes meringuées.
Pommes au riz.
Poires au riz.
Abricots au riz.
Pêches au riz.
Abricots à la Condé.
Abricots à la parisienne.
Abricots à la Chantilly.
Abricots au riz en croustade.

Gâteau napolitain.
Gâteau de Baden-Baden.
Gâteau de mille feuilles.
Gâteau de Florence.
Gâteau à la viennoise.
Gâteau à la prince royal.
Gâteau de Paris aux abricots.
Gâteau au punch.
Brioche chaude aux abricots.
Baba chaud au Madère.
Savarin à la macédoine de fruits.
Savarin à la Chantilly.
Mazarin à l'ananas.
Biscuit glacé au chocolat.
Biscuit de Savoie en surprise.
Biscuit au café glacé.
Petits biscuits à la Chantilly.
Nougat à la parisienne.
Nougat de noce à la Hake.
Corbeille en nougat.

Petits nougats à la Chantilly.
Arbre fruitier en nougat.
Coupe en nougat.
Panier d'amandes.
Croquembouche de génoises.
Croquembouche de génoises à la parisienne.
Croquembouche de petits choux.
Croquembouche de petits choux à la parisienne.
Croquembouche d'amandes.
Croquembouche à la turque.
Croquembouche de marrons.
Croquembouche de marrons à la royale.
Croquembouche de quartiers d'orange.
Croquembouche de fruits glacés.
Croquembouche de dattes.
Jambon de carème.
Cygne en biscuit.
Grosse meringue à la suisse.
Grosse meringue à la parisienne.
Grosse meringue à la moderne.
Coupe meringuée à la printanière.
Ruche en meringue à la française.
Tartelettes en meringue.
Petites meringues à la Chantilly.
Petites meringues à la plombière.
Sultane d'hiver.

VII. Pâtisserie.

Brioche à la pâtissier.
Brioche en caisse.
Petites brioches.
Baba polonais.
Savarin.
Gâteau de Compiègne.
Gâteau du soleil.
Gâteau bavarois.
Gâteau arbreux.
Gâteau breton.
Gâteau trois frères.
Cougloff à l'allemande.
Biscuit de Savoie à la vanille.
Biscuit ordinaire.
Biscuit aux amandes.
Biscuit manqué.
Biscuit d'Espagne à l'orange.
Biscuit aux avelines grillées.
Biscuit au pain noir.
Biscuit au chocolat.
Biscuit au punch.
Biscuit au beurre.
Biscuit roulé.
Biscuit en caisse.
Biscuit viennois.
Biscuit viennois au cacao.
Plum-cake.
Génoises.
Génoises aux amandes.
Génoises aux raisins de Corinthe.
Génoises aux pistaches.
Génoises glacées à l'orange.
Génoises au marasquin.
Génoises au chocolat.
Génoises aux confitures.
Génoises roulées.
Madeleines aux amandes.
Madeleines aux pistaches.
Madeleines aux avelines.
Madeleines à l'orange.
Madeleines à l'anis.
Madeleines au cédrat.
Madeleines aux raisins de Corinthe.
Gâteau de plomb à la parisienne.
Gâteau de plomb à la vanille.
Gâteau de plomb au citron.
Gâteau de plomb à l'orange.
Gâteau de plomb à la fleur d'orange.
Gâteau de plomb au cédrat.
Gâteau de plomb à l'angélique.
Gâteau de plomb aux raisins de Corinthe.
Petits gâteaux royaux.
Condés.

D'Artois.
D'Artois grillés.
D'Artois glacés.
D'Artois meringués.
Mirlitons.
Mirlitons aux avelines.
Mirlitons aux pistaches.
Gaufres d'amandes.
Chapeaux.
Champignons.
Oublies.
Tartelettes.
Tartelettes glacées.
Puits d'amour.
Canapés.
Nougats à la parisienne.
Bouchées de dames.
Gimblettes.
Gimblettes suisses.
Cannelons aux confitures.
Cannelons à la frangipane.
Bâtons de vanille.
Napolitains.
Biscottes pralinées.
Biscottes meringuées.
Macarons durs.
Macarons mollets.
Petits plum-cakes.
Berlions.
Anneaux au beurre.
Kolaches.
Viennois.
Génoises marbrées.
Petits gâteaux à l'anis.
Marguerites.
Polonais.
Feuilletés.
Paniers.
Tartelettes d'amandes.
Bénédictins.
Romains.
Langues de chat.
Croquets de Bar.
Biscotins.
Bonnes.
Pains de pommes.
Diplomates.
Feuilles de chêne.
Coquilles.
Cornes d'amandes.
Croisés.
Gaufres d'office.
Gaufres à l'italienne.
Comtesses.
Florentins.
Florentins à la Chantilly.
Virginies.
Fantaisies.
Biscuits perlés.
Mylords.

VIII. Glaces.

Glace à la vanille.
Glace au chocolat.
Glace aux amandes.
Glace aux noix.
Glace aux pistaches.
Glace aux avelines pralinées.
Glace au caramel.
Glace au marasquin.
Glace au pumpernickel.
Glace au café.
Glace au thé.
Glace au cacao.
Fromage des dames.
Glace à la prince Pückler.
Glace à la Pückler-Muskau.
Glace aux fraises.
Glace à l'ananas.
Glace à l'orange.
Glace aux abricots.
Glace à la Alhambra.
Glace au melon.
Glace aux fraises à la crème.
Glace tutti frutti aux amandes.

COLLECTION

DE

MENUS

POUR

L'ANNÉE ENTIÈRE.

Ajoutez à chaque menu:

1. Beurre et fromages,

2. Glaces,

3. Dessert et fruits,

dans l'ordre précédent.

1.

Potage Ouka à la russe.
Potage clair à la Sévigné.
Petites croustades de farce au salpicon.
Saumon au bleu, sauce genevoise et tartare.
Roast beef à l'anglaise, pommes de terre frites et pickles.
Truffes au vin de Bourgogne.
Filets de volaille au suprême à l'écarlate.
Chaufroix de faisan aux truffes.
Cimier de broquart rôti, gelée de groseilles.
Gelinottes rôties.
Compote. Salade.
Asperges en branches.
Fonds d'artichauts à l'espagnole.
Gâteau napolitain, mousse aux avelines.
Gelée au vin du Rhin.

2.

Potage à la Mullagatawny.
Potage à la brunoise.
Petits pâtés à la Mazarin.
Filets de sandats à la Régence.
Jambon glacé au Malaga à l'espagnole.
Timbale de perdreaux aux truffes.
Ris de veau à la Toulouse.
Homards à la Gloucester.
Cimier de chevreuil rôti. Faisans rôtis.
Compote. Salade.
Petits pois au sucre.
Cardons au parmesan.
Cygne en biscuit, à la plombière de fraises.
Macédoine de fruits au vin de Champagne.

3.

Potage à la princesse.
Potage de tortue à l'anglaise.
Croquettes de homards à la duchesse.
Turbot au naturel, sauce au paprika.
Filet de bœuf à la napolitaine.
Pâté chaud à la financière.
Filets de faisans à la reine.
Galantine d'anguille au beurre de Montpellier.
Dindon rôti. Cailles rôties.
Compote. Salade.
Céleri à l'espagnole.
Champignons farcis.
Petits biscuits glacés à la reine.
Pain d'oranges à la sultane.

4.

Potage à la reine.
Potage de mouton à l'anglaise.
Petites timbales à la Talleyrand.
Carpes à la Chambord.
Selle de veau à la jardinière.
Filets de gelinottes sautés aux champignons.
Côtelettes d'agneau à la Soubrick.
Pâté de foie gras à l'aspic.
Poulardes rôties. Chevreuil rôti.
Compote. Salade.
Asperges, sauce au beurre.
Truffes à la crème.
Croquembouche de quartiers d'orange.
Abricots à la Condé.

5.

Potage au risotto à l'italienne.

Pieds d'agneau à la Villeroi.

Filets de soles sautés, sauce hollandaise.

Selle de sanglier panée à l'allemande, sauce aux cerises.

Escalopes de ris de veau aux huîtres.

Pâté froid de perdreaux à l'aspic.

Dinde truffée rôtie.

Salade.

Petits pois.

Pouding de pommes, sauce aux abricots à la vanille.

6.

Potage à la purée de faisan.

Caviar de Russie aux blinis.

Turbot à la diplomate.

Irish stew.

Émincé de chevreuil aux truffes.

Aspic de homards.

Pintades rôties.

Compote. Salade.

Choux-fleurs à la Villeroi.

Riz aux pêches.

7.

Potage clair aux ravioles.

Cromesquis de volaille.

Saumon au naturel, sauce hollandaise et tartare.

Rosbif à la française, pommes de terre à la duchesse.

Salmis de perdreaux en croustade.

Hure de sanglier à la gelée, sauce à la Cumberland.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Chou de Bruxelles au velouté.

Flan d'abricots à la crème, meringué.

8.

Potage printanier aux quenelles.

Petites caisses aux huîtres.

Truites grillées à la maître d'hôtel.

Selle d'agneau à la broche, garnie de purée d'artichauts.

Filets de volaille à la chevalier.

Pain de lièvre à la gelée.

Faisans truffés rôtis.

Compote. Salade.

Céleri à l'espagnole.

Paniers d'oranges.

Charlotte à la parisienne au marasquin.

9.

Potage à la princesse.

Petites croustades de pommes de terre.

Truites au bleu, sauce à la pluche.

Filet de bœuf braisé à la flamande.

Turban de filets de volaille à l'écarlate.

Salade de poisson à la russe.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Salsifis à la poulette.

Nougat à la parisienne.

10.

Potage à l'impériale.

Coquilles aux huîtres gratinées.

Turbot au naturel, sauce à l'italienne.

Dindon à la financière.

Tête de veau en tortue.

Chaufroix de foie gras aux truffes.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Asperges en branches.

Soufflé de marrons à la vanille.

Pain d'abricots à la sultane.

11.

Potage à la viennoise.

Sandwichs à la Windsor.

Filets de soles frites, sauce piquante.

Longe de veau à la broche, purée de topinambours.

Quenelles de lièvre à la chasseur.

Filets de volaille à la Chantilly.

Gelinottes rôties.

Compote. Salade.

Petits pois aux fleurons.

Charlotte à la russe aux fraises.

12.

Potage aux ravioles.

Petites timbales à la financière.

Sandats à la crème.

Pièce de bœuf braisée à la jardinière.

Homards à la Gloucester.

Côtelettes de gelinottes à la suédoise.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Céleri à la Villeroi.

Plombière aux avelines à la sultane.

13.

Potage à la purée de pommes de terre aux vermicelles.

Petits soufflés de volaille en caisses.

Saumon glacé au four, sauce aux tomates.

Selle de mouton à la chartreuse.

Crépinettes de lapereaux à la favorite.

Hure de sanglier en bordure de gelée, sauce à la Cumberland.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Pouding à la Nesselrode.

14.

Potage à la Pierre-le-Grand.

Croquettes à la d'Uxelles.

Filets de perches à la Joinville.

Filet de bœuf à la Westmoreland.

Poulets à la Marengo.

Pâté froid de bécasses à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Cardons à la moelle.

Biscuit de Savoie en surprise.

15.

Potage à la Clermont.

Petits pâtés à la russe.

Matelote de carpes à la St. Leu.

Noix de veau en tortue.

Boudins de volaille à la maréchal.

Côtelettes de sanglier en chaufroix.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Petits pois.

Croquembouche de quartiers d'orange.

16.

Potage à la crème d'orge à la d'Orléans.

Croustades de macaroni à la purée de faisan.

Turbot au naturel, sauce d'anchois et beurre fondu.

Poulardes à la financière.

Côtelettes de veau piquées à la macédoine.

Pain de gibier à la gelée.

Perdreaux rôtis.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Pouding de marrons à la dauphine.

17.

Potage clair aux quenelles de volaille.

Attereaux à la Villeroi.

Filets de soles aux huîtres.

Rond de veau farci à l'anglaise, pommes de terre à la Béchamel.

Timbale de lasagnes aux gelinottes.

Salade de poisson à la russe.

Cimier de daim rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Chou de Bruxelles au velouté.

Œufs à la neige.

18.

Potage à la Bagration.

Potage clair aux ravioles.

Boudins de volaille à la reine.

Saumon à la Régence.

Pièce de bœuf à la Godard.

Turban de filets de levrauts aux truffes.

Épigramme de perdreaux aux champignons.

Aspic de homards à la mayonnaise.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts à l'espagnole.

Choux-fleurs au gratin.

Gelée à la moscovite.

Mazarin à l'ananas.

19.

Potage à la Faubonne.

Rissoles à la purée de volaille.

Truites au bleu, sauce béarnaise.

Dindon à la chipolata.

Grenadins de filet de bœuf à la financière.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Canards sauvages rôtis.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Pouding viennois au chocolat.

20.

Potage à la reine.

Potage de tortue à l'anglaise.

Petits pâtés à la turque.

Sandat à la Radziwill.

Longe de veau à la Camerani.

Escalopes de chevreuil aux truffes.

Quenelles de volaille à la Talleyrand.

Galantine de faisan en bastion.

Poulardes rôties.

Cardons à la moelle.

Biscuit glacé à la reine.

Pouding de cabinet au sabayon.

21.

Potage à la brunoise.

Caviar de Russie aux blinis.

Perches à la Waterfish.

Rosbif à la française, pommes de terre à la duchesse.

Pâté chaud de grives aux truffes.

Mayonnaise de volaille aux huîtres.

Chevreuil rôti. gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Céleri à l'espagnole.

Bombe à la chinoise.

22.

Potage de lièvre à la chasseur.

Petites timbales de riz à la portugaise.

Cabillaud au naturel, sauce hollandaise et beurre fondu.

Longe de porc frais à l'anglaise.

Faisans à la bohémienne.

Aspic de homards à la belle vue.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts à l'espagnole.

Charlotte de brioche à la française.

23.

Potage à l'impériale.

Crépinettes de pieds de porc.

Turbot farci, sauce italienne.

Poitrine de bœuf braisée à la Ste. Ménehould.

Filets de volaille à la chevalière.

Chaufroix de faisan aux truffes.

Levrauts rôtis, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Petits pois aux fleurons.

Pain d'abricots à la Richelieu.

24.

Consommé de volaille à la royale.

Petites bouchées au salpicon.

Filets de truites à la provençale.

Cimier de chevreuil piqué, garni de tomates farcies, sauce à la venaison.

Ris de veau à la Périgueux.

Mayonnaise de homards.

Faisans de Bohême rôtis.

Compote. Salade.

Asperges en branches.

Pouding à la Montmorency.

25.

Potage aux écrevisses.

Côtelettes d'agneau à la dauphine.

Truite saumonée au bleu, sauce genevoise.

Chapons au pilau.

Pâté chaud de levrauts aux truffes.

Aspic de cervelles, sauce ravigote.

Perdreaux rôtis.

Compote. Salade.

Artichauts à la lyonnaise.

Fromage bavarois au chocolat, garni d'oublies.

26.

Potage printanier au macaroni.

Fondues au parmesan.

Sandat à la hongroise.

Selle de mouton braisée à la flamande.

Pain de volaille à la d'Orléans.

Hure de sanglier à la gelée, sauce à la Cumberland.

Paons rôtis.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Riz à la Malte.

27.

Potage à la purée de marrons à la dauphine.

Potage clair au tapioca.

Croustades de nouilles à la reine.

Carpes à la Chambord.

Filet de bœuf à la Westmoreland.

Côtelettes d'agneau à la maréchal.

Filets de faisans à la Londonderry.

Pain de gibier à la gelée.

Dindons rôtis.

Compote. Salade.

Topinambours au gratin.

Petits biscuits à la Chantilly.

Plombière de fraises à la sultane.

28.

Potage à la Sévigné.

Coquilles de perdreaux à l'espagnole.

Filets de truites saumonées aux écrevisses.

Marcassin à la broche, marrons glacés, sauce à la venaison.

Ris de veau à la financière.

Galantine de poulardes à la gelée.

Coqs de bruyère rôtis.

Compote. Salade.

Cardons au parmesan.

Mousse à l'orange, garnie de gâteaux.

29.

Potage de volaille à la Villars.

Petits flans suisses.

Turbot au naturel, sauce aux œufs à l'anglaise.

Noix de veau à la Godard.

Filets de lapereaux à la Soubise.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Cailles rôties.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'allemande.

Charlotte de gaufres à la plombière aux abricots.

30.

Potage de queues de veau à l'indienne.

Sandwichs à la Windsor.

Filets de soles à l'italienne.

Poulardes piquées à la Montmorency.

Tendrons de veau à la Villeroi.

Jambon à la gelée, sauce à la bigarade.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Asperges en branches.

Plum-pudding à l'anglaise, sauce aux abricots.

31.

Potage de riz à la turque.

Petits pâtés feuilletés.

Truites farcies à la dieppoise.

Selle d'agneau à la jardinière.

Filets de levrauts piqués à la St. Hubert.

Chaufroix de volaille aux truffes.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Choux-fleurs au parmesan.

Croquembouche de marrons à la royale.

32.

Potage à la reine.

Crépinettes de lapereaux.

Sandat au naturel, sauce aux anchois.

Rosbif à la française, croquettes de pommes de terre.

Timbale de macaroni à la parisienne.

Mayonnaise de homards.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Petits pois aux fleurons.

Pouding à l'impériale.

1.

Potage à la julienne.
Potage à la purée de faisan à la chasseur.
Petites timbales à la cardinal.
Turbot à la hollandaise.
Roast beef à l'anglaise, garni de pommes de terre à la duchesse.
Filets de volaille au suprême aux truffes.
Épigramme d'agneau à la jardinière.
Homards en couronne.
Chevreuil rôti. Poulardes rôties.
Compote. Salade.
Champignons farcis.
Salsifis à la Villeroi.
Soufflé aux amandes en caisse.
Bombe à la sicilienne, garnie de tartelettes de fruits.

2.

Potage à la crème d'orge à la d'Orléans.
Potage à la brunoise.
Attereaux aux huîtres.
Sandat farci, sauce genevoise.
Filet de bœuf à la Périgueux.
Côtelettes de gelinottes à la chevalier.
Timbale de riz à la portugaise.
Pâté froid de bécasses à l'aspic.
Dindon rôti au cresson.
Levraut rôti, gelée de groseilles.
Compote. Salade.
Petits pois à la française.
Truffes au vin de Champagne.
Blanc-manger à la moscovite, garni de gimblettes.
Abricots à la Condé.

3.

Potage d'esturgeon à l'anglaise.
Potage clair aux profiteroles de gibier.
Coquilles aux huîtres gratinées.
Filets de saumon à la marinière.
Dindon à la chipolata.
Grenadins de filet de bœuf aux olives farcies.
Vole-au-vent à la Toulouse.
Hure de sanglier à l'aspic, sauce à la Cumberland.
Faisans rôtis. Gelinottes rôties.
Compote. Salade.
Choux-fleurs au parmesan.
Haricots verts à la française.
Biscuit de Savoie en surprise.
Gelée d'oranges.

4.

Potage à la purée de homards.
Potage à la Clermont.
Petites bouchées à la reine.
Filets de soles à la Morny.
Noix de veau à la financière.
Crépinettes de perdreaux aux truffes.
Émincé de dinde en bordure de riz.
Chaufroix de foie gras à l'aspic.
Chevreuil rôti. Pintades rôties.
Compote. Salade.
Chou de Bruxelles à la crème.
Topinambours à la polonaise.
Timbale de génoises, garnie d'une mousse à l'ananas.
Gelée aux groseilles du Bar.

5.

Potage à la duchesse.
Potage de poissons à la Lady Morgan.
Rissoles au salpicon.
Saumon du Rhin, garni de filets de soles frites, sauce hollandaise et poivrade.
Selle de mouton à la Soubise.
Filets de volaille à la Toulouse.
Côtelettes de chevreuil à la chasseur.
Aspic de homards, sauce mayonnaise.
Paons rôtis. Cailles rôties.
Compote. Salade.
Fonds d'artichauts au Madère.
Asperges, sauce au beurre.
Pouding glacé à la d'Albuféra.
Macédoine de fruits au vin de Champagne.

6.

Potage de grives à la chasseur.
Potage à la Faubonne.
Cannelons à la polonaise.
Filets de soles aux huîtres.
Jambon au vin de Bourgogne, garni de croquettes de choucroute.
Homards au naturel, sauce mayonnaise.
Poulets à la viennoise.
Pâté de canards à l'aspic.
Cimier de chevreuil, gelée de groseilles.
Choux-fleurs, sauce au beurre.
Cardons au parmesan.
Beignets de riz aux cerises.
Biscuit au café glacé.

7.

Potage à la purée de lentilles aux croûtons.
Petits pâtés à la Mazarin.
Saumon au bleu, sauce aux câpres et tartare.
Noix de veau à la napolitaine.
Pain de faisan à la royale.
Hure de sanglier, sauce à la Cumberland.
Chapons rôtis.
Compote. Salade.
Fonds d'artichauts à l'espagnole.
Gelée d'oranges, garnie de paniers.

8.

Potage lié au tapioca.
Boudins de lapereaux à la reine.
Filets de carpes à la Régence.
Dindon à la chipolata.
Côtelettes de veau à l'italienne.
Pâté froid de levrauts à l'aspic.
Faisans rôtis.
Compote. Salade.
Topinambours à la polonaise.
Pouding d'ananas à la royale.

9.

Potage de macaroni aux tomates.

Petites timbales aux huîtres à l'ancienne.

Cabillaud à la polonaise.

Selle de veau à l'infante.

Pintades à la Périgueux.

Galantine de perdreaux en chaufroix.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'allemande.

Fanchonnettes de crème aux amandes.

10.

Potage clair au nocles.

Cromesquis.

Turbot à l'amiral.

Cimier de sanglier à l'allemande, sauce aux cerises.

Épigramme de volaille.

Galantine d'anguille, sauce tartare.

Perdreaux piqués rôtis.

Compote. Salade.

Choux-fleurs, sauce à la poulette.

Timbale de marrons à la plombière de vanille.

11.

Potage à la purée de carpes.

Petites croustades de semoule au salpicon.

Saumon glacé au four, sauce aux tomates.

Quartier d'agneau à la duchesse.

Filets de perdreaux à la maréchal.

Aspic de filets de volaille à la macédoine.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Asperges en branches, sauce au beurre.

Paniers d'oranges à la gelée.

12.

Stchy à la choucroute.

Cannelons à la polonaise.

Filets de perches à la romaine.

Noix de veau en tortue.

Filets de levrauts à la Conti.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Cardons à la moelle.

Grosse meringue à la suisse.

13.

Potage à la Véfour.

Croquettes de ris de veau à l'allemande.

Turbot à la diplomate.

Filet de bœuf braisé, garni de fonds d'artichauts à l'impériale, sauce au Madère.

Timbale de foie gras à la Dreux.

Chaufroix de homards.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Petits pois.

Pouding de Savoie à l'orange.

14.

Potage à la duchesse.

Petits pâtés à la russe.

Filets de soles à la Morny.

Noix de gibier, garnie de croquettes de macaroni, sauce aux tomates.

Côtelettes d'agneau à la Ste. Alliance.

Galantine de perdreaux en bastion.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Céleri à la Villeroi.

Gâteau de mille feuilles, mousse au marasquin.

15.

Potage à la Clermont.

Petites caisses aux huîtres.

Saumon au bleu, sauce poivrade et tartare.

Faisans à la choucroute.

Grenadins de veau à la financière.

Hure de sanglier en bordure de gelée, sauce à la bigarade.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Chicorée aux œufs pochés.

Riz aux pêches.

16.

Potage de poissons à la Lady Morgan.

Petites timbales de faisan.

Filets de brochets aux fines herbes.

Jambon à la Godard.

Caisse de ris de veau à la Toulouse.

Galantine de dinde à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Charlotte de gaufres à la plombière au rhum.

17.

Potage de tortue à l'anglaise.

Marinade de cervelles, sauce poivrade.

Turbot grillé à la Maintenon.

Dinde braisée à l'impériale.

Côtelettes de mouton à la Soubrick.

Aspic de homards, sauce mayonnaise.

Cimier de broquart rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Mousse à l'ananas, garnie de petits nougats à la Chantilly.

18.

Potage à la Régence.

Rissoles aux écrevisses.

Anguille en matelote à la St. Leu.

Selle de veau à la jardinière.

Turban de filets de levrauts à la financière.

Filets de volaille à la Chantilly.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts à l'espagnole.

Pain d'abricots à la Richelieu.

19.

Potage à la Sévigné.

Côtelettes de homards.

Carpes au bleu, sauce au raifort au vinaigre et beurre fondu.

Pièce de bœuf braisée à la napolitaine.

Gelinottes à la Médicis.

Pâté froid de chapon à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Cardons à la moelle.

Pouding à la hollandaise en sultane.

20.

Potage à la purée de gelinottes.

Petites bouchées au caviar.

Filets de sandats à la normande.

Selle de mouton braisée à la flamande.

Côtelettes de chevreuil à la chasseur.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Céleri à la Villeroi.

Croquembouche de quartiers d'orange.

21.

Potage à la brunoise.

Petits soufflés de faisan en caisses.

Sandat à l'impériale, sauce aux huîtres.

Longe de veau à la napolitaine.

Filets de volaille à la Marengo.

Homards à la Gloucester.

Cimier de chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Asperges en branches, sauce au beurre.

Gâteau de Paris aux abricots.

22.

Potage à la flamande.

Petites croustades de riz à la parmesane.

Barbue à la diplomate.

Dindon farci à l'anglaise.

Côtelettes de mouton à la Dreux.

Pain de gibier à la gelée.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Pouding de pêches au vin de Champagne.

23.

Potage à la Chesterfield.

Boudins de perdreaux à la reine.

Merlans à la hongroise.

Selle d'agneau à la jardinière.

Timbale de macaroni à la financière.

Mayonnaise de filets de soles.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Cardons au parmesan.

Gelée d'oranges à la moscovite.

24.

Potage de lentilles à la Condé.

Attereaux à la Villeroi.

Truite saumonée au bleu, sauce genevoise.

Pie de veau à l'anglaise.

Pain de chevreuil aux truffes.

Jambon à la gelée, sauce à la bigarade.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Céleri à l'espagnole.

Pouding glacé de pommes à la parisienne.

25.

Potage à l'impériale.

Crépinettes de levrauts.

Filets de brochets à la maître d'hôtel.

Longe de porc frais à l'anglaise.

Filets de gelinottes à la maréchal.

Chaufroix de homards à la mayonnaise.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts farcis.

Charlotte à la parisienne à la plombière à l'ananas.

26.

Potage à la duchesse.

Petits pâtés à la russe.

Merlans à la polonaise.

Poitrine de bœuf à la Ste. Ménehould.

Boudins de faisan à la Richelieu.

Hure de sanglier à la gelée, sauce à la Cumberland.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Choux-fleurs à la poulette.

Savarin à la macédoine de fruits.

27.

Potage clair aux croûtes gratinées.

Petites timbales à la financière.

Turbot au naturel, sauce hollandaise.

Fricandeau de gibier, croquettes de pommes de terre, sauce aux tomates.

Côtelettes d'agneau à la maréchal.

Aspic de filets de volaille à la macédoine.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Asperges en branches, sauce au beurre.

Nougat à la parisienne.

28.

Potage lié au vermicelle.

Petits soufflés de perdreaux en caisses.

Filets de tanches à la provençale.

Jambon glacé à la Westmoreland.

Tête de veau en tortue.

Salade de poisson à la russe.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Bombe à la sicilienne, garnie de napolitains.

29.

Potage clair au risotto à l'italienne.

Croquettes de volaille à la Monglas.

Filets de sandats aux huîtres.

Filet de bœuf à la Périgueux.

Pain de faisan à la royale.

Homards à la Gloucester.

Levrauts rôtis à l'allemande.

Compote. Salade.

Cardons au parmesan.

Pouding bavarois aux nouilles, sauce aux abricots.

30.

Potage de queues de veau à l'anglaise.

Canapés d'anchois à la remoulade.

Saumon gratiné à la crème.

Irish stew.

Grenadins de chevreuil aux truffes.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Céleri à la reine.

Cannelons aux abricots.

Gelée de framboises.

31.

Potage clair à la royale.

Homards au gratin.

Filets de carpes à la Régence.

Longe de veau à la Monglas.

Pintades à la Périgueux.

Chaufroix de gelinottes.

Cimier de daim rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Salsifis au velouté.

Pouding de sagou à la princesse.

32.

Potage à la crème de riz à la duchesse.

Côtelettes d'agneau en papillotes.

Cabillaud au naturel, sauce à la moutarde et beurre fondu.

Rosbif à la française, pommes de terre à la duchesse.

Filets de volaille à la chevalier.

Salade à la russe.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts et petits pois.

Croquembouche de choux à la parisienne.

1.

Potage à la reine.
Potage à la Régence.
Petits pâtés à la Mazarin.
Saumon glacé au four.
Selle de veau à la financière.
Timbale de homards.
Côtelettes de mouton à la Soubrick.
Chaufroix de faisans à la gelée.
Poulardes rôties. Chevreuil rôti.
Compote. Salade.
Asperges, sauce au beurre.
Fonds d'artichauts au Madère.
Gelée au vin du Rhin.
Gâteau à la prince royal.

2.

Potage de tortue à l'anglaise.
Potage à la princesse.
Croquettes de ris de veau à l'allemande.
Sandat à la Radziwill.
Dinde braisée à l'impériale.
Escalopes de chevreuil aux truffes.
Homards chauds, sauce remoulade.
Hure de sanglier, sauce à la Cumberland.
Faisans rôtis. Chapons rôtis.
Compote. Salade.
Choux-fleurs au gratin.
Petits pois.
Pain à la Victoria.
Plum-pudding, sauce à l'arac.

3.

Potage à la crème d'orge à la purée de volaille.
Potage clair aux ravioles de gibier.
Petites croustades de nouilles au salpicon.
Cabillaud au naturel, sauce aux œufs à l'anglaise.
Rosbif à la française, pommes de terre à la duchesse.
Faisans à la choucroute.
Tête de veau en tortue.
Filets de volaille à la Chantilly.
Dindon rôti. Gelinottes rôties.
Compote. Salade.
Cardons à la moelle.
Topinambours au gratin.
Charlotte à la parisienne à la plombière aux pêches.
Paniers d'oranges.

4.

Potage aux nids d'hirondelles.
Potage aux huîtres.
Fondues au parmesan.
Turbot farci, sauce aux tomates.
Bœuf fumé au raifort à l'orange.
Longe de veau à la Béchamel.
Filets de volaille à l'impériale.
Pâté de foie gras à l'aspic.
Faisans rôtis.
Compote. Salade.
Choux-fleurs à la Villeroi.
Céleri à l'espagnole.
Soufflé au café.
Mousse au lait d'amandes en sultane.

5.

Potage à la Camerani.

Sandwichs à la Windsor.

Truites grillées à la maître d'hôtel.

Gigot de mouton mariné en chevreuil, garni de croquettes de macaroni, sauce à la venaison.

Ris de veau à la financière.

Saumon à la Chantilly.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Fromage bavarois à la cardinal.

6.

Potage en hochepot aux queues de bœuf.

Coquilles aux huîtres à l'allemande.

Filets de brochets frits, sauce poivrade.

Cochon de lait à la broche, marmelade de pommes, sauce de menthe crépue.

Émincé de dinde en bordure de riz.

Mayonnaise de homards à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Chicorée aux œufs pochés.

Pouding de fraises à la parisienne.

7.

Potage à la crème d'orge à la française.

Cervelles de veau à la Villeroi.

Truite saumonée au bleu, sauce hollandaise et tartare.

Noix de veau à la Périgueux.

Filets de pintades à la Londonderry.

Pâté froid de lièvre à l'aspic.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Céleri à la moelle.

Petits biscuits glacés à la reine.

Omelette soufflée aux confitures.

8.

Potage à la Mullagatawny.

Petits pâtés à la dauphine.

Perches à la suédoise.

Filet de bœuf à la Westmoreland.

Quenelles de volaille à la Talleyrand.

Hure de sanglier à la gelée, sauce à la Cumberland.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Petits pois au sucre.

Charlotte de pommes en hérisson.

9.

Potage lié au vermicelle.

Canapés de sardines à la remoulade.

Aigrefin à l'eau de sel, sauce à la moutarde et beurre fondu.

Longe de porc frais à l'anglaise.

Timbale de macaroni à la parisienne.

Salade à la russe.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Pouding à la d'Orléans.

10.

Garbure aux légumes.

Attereaux aux huîtres.

Filets de soles à la Régence.

Dindon à la Godard.

Grenadins de filet de bœuf aux truffes.

Chaufroix de homards.

Faisans rôtis au cresson.

Compote. Salade.

Choux-fleurs au gratin.

Timbale de fruits à la Bourdaloue.

11.

Rossolnik de poulets aux concombres.

Petites timbales à la cardinal.

Turbot grillé à la Maintenon.

Longe de veau à la broche, champignons à la Béchamel.

Filets de faisans à la reine.

Pâté de foie gras en bordure de gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Artichauts à la lyonnaise.

Nougat à la parisienne à la plombière au rhum.

12.

Potage aux génoises à la parmesane.

Crépinettes de pieds de porc.

Matelote de tanches à la marinière.

Selle d'agneau à la bretonne.

Vole-au-vent à la Toulouse.

Chaufroix de faisans aux truffes.

Chapons rôtis au cresson.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Brioche chaude aux abricots.

13.

Potage à la Sévigné.

Côtelettes de homards.

Sterlet à la russe.

Noix de veau à la moscovite, macaroni au gratin.

Coqs de bruyère à la bohémienne.

Mayonnaise de volaille aux huîtres.

Cimier de broquart rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Croûte aux champignons.

Croquembouche de fruits glacés, à la plombière aux abricots.

14.

Consommé de volaille à la royale.

Cromesquis aux huîtres.

Sandat à l'eau de sel, sauce hollandaise.

Filet de bœuf au four, garni de fonds d'artichauts à l'impériale.

Homards à la Victoria.

Pain de gibier aux truffes.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'anglaise.

Bombe à l'ananas, garnie de gâteaux.

15.

Potage de tortue à l'anglaise.

Croquettes au salpicon.

Turbot, sauce hollandaise.

Cimier de sanglier à la broche, sauce aux cerises et poivrade.

Côtelettes d'agneau à l'italienne.

Mayonnaise de homards.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Choux-fleurs à la Villeroi.

Petits pois au sucre.

Beignets de crème à la vanille.

Grosse meringue à la suisse.

16.

Potage de choucroute au vin de Champagne.

Petites croustades de semoule au salpicon.

Filets de saumon à la normande.

Poitrine de veau farcie à l'anglaise, pommes de terre frites.

Casserole au riz, garnie d'un émincé de chapons.

Pâté froid de lièvre à l'aspic.

Coqs de bruyère piqués rôtis.

Compote. Salade.

Céleri à la reine, sauce au Madère.

Pouding de Savoie à l'orange.

17.

Potage lié aux nocles.

Petites timbales de riz à la portugaise.

Carpes à la Chambord.

Jambon au Madère, purée de topinambours.

Côtelettes de mouton à la marquise.

Salade à la russe.

Chapons rôtis au cresson.

Compote. Salade.

Asperges en branches, sauce au beurre.

Gelée de citrons à la moscovite.

18.

Potage de poissons à la Bagration.

Petits soufflés de volaille en caisses.

Filets de soles à la Morny.

Pièce de bœuf braisée à la Godard.

Épigramme d'agneau à la chicorée.

Aspic de homards à la belle vue.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Petits pois aux fleurons.

Éclairs au café.

Pouding de riz aux pêches.

19.

Potage à la crème de riz à l'essence d'écrevisses.

Rissoles à la Pompadour.

Sterlet à la polonaise.

Dinde braisée à l'impériale.

Grenadins de veau à la purée de champignons.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Cardons au parmesan.

Mazarin à l'ananas.

20.

Potage à la brunoise aux quenelles.

Petits pâtés feuilletés.

Truites au bleu, sauce béarnaise.

Selle de mouton à la duchesse.

Pâté chaud à la financière.

Salade à l'italienne en coquilles.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Pommes meringuées.

Fromage bavarois au chocolat.

21.

Potage à la Faubonne.

Côtelettes d'agneau en papillotes.

Turbot à l'eau de sel, sauce au paprika.

Noix de veau à la crème, garnie de champignons farcis.

Gratin de homards.

Chaufroix de volaille aux truffes.

Cimier de daim rôti.

Compote. Salade.

Épinards aux croûtons.

Croquembouche de génoises à la parisienne.

22.

Potage printanier aux pâtes d'Italie.

Bouchées au caviar.

Filets de saumon aux huîtres.

Irish stew.

Caisse de ris de veau à la Toulouse.

Pâté froid de lièvre à la gelée.

Bécasses rôties aux croûtes.

Compote. Salade.

Choux-fleurs à la poulette.

Beignets de frangipane aux confitures.

23.

Potage à la Rohan.

Petites timbales à la Talleyrand.

Sandat à l'eau de sel, sauce hollandaise et beurre fondu.

Pièce de bœuf à la mode, garnie de carottes et d'oignons glacés.

Salmis de bécasses à la royale.

Mayonnaise de homards.

Pintades rôties au cresson.

Compote. Salade.

Cardons à la moelle

Oublies à la Chantilly.

Pouding de semoule, sauce au sabayon.

24.

Potage à la crème d'orge à la d'Orléans.

Canapés de sardines à la remoulade.

Saumon gratiné à la crème.

Poulardes à la financière.

Tendrons de veau à la Villeroi.

Jambon à la gelée, sauce à la Cumberland.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Topinambours à la polonaise.

Nid aux œufs en blanc-manger.

25.

Potage à l'impériale.

Côtelettes d'agneau à la Villeroi.

Cabillaud à l'eau de sel, sauce à l'essence de Cavice et beurre fondu.

Longe de veau à la Camerani.

Salmis de bécasses aux truffes en croustade.

Galantine d'anguille, sauce tartare.

Chapons rôtis au cresson.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Gâteau de mille feuilles à la plombière aux abricots.

26.

Potage de ris de veau à l'allemande.

Croustades de pommes de terre au salpicon.

Filets de sandats à la matelote.

Selle de porc frais à l'anglaise.

Côtelettes de volaille à la maréchal.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Bécasses rôties aux croûtes.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts à l'espagnole.

Soufflé au thé.

Pain d'ananas à la parisienne.

27.

Consommé de volaille aux quenelles.

Fondues au parmesan.

Saumon à la Régence.

Roast beef à l'anglaise, pommes de terre frites et pickles.

Poulets à la Marengo.

Homards en couronne.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Gelée à l'eau de vie de Dantzig.

28.

Potage à la purée de pommes de terre au vermicelle.

Coquilles aux huîtres à l'allemande.

Filets de brochets à la Régence.

Selle d'agneau à la jardinière.

Soufflé de gibier aux truffes.

Aspic de ris de veau, sauce à la Chantilly.

Pintades rôties au cresson.

Compote. Salade.

Chicorée au jus aux œufs pochés.

Mousse à l'orange à la sultane.

Pains de la Mecque aux pistaches.

29.

Potage de riz à la turque.

Sandwichs à la Windsor.

Turbot glacé à l'amiral.

Cochon de lait à la broche, à la marmelade de pommes.

Langues de veau à la financière.

Homards à la Gloucester.

Poulets rôtis au cresson.

Asperges, sauce au beurre.

Pouding de cabinet, sauce au sabayon.

30.

Potage à la flamande.

Ris de veau à la Villeroi.

Filets de soles à la Morny.

Beefsteaks-pie à l'anglaise.

Filets de volaille à la Monville.

Chaufroix de bécasses aux truffes.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Choux-fleurs, sauce au beurre.

Riz à la Wellington.

31.

Potage à la Clermont.

Caviar de Russie aux blinis.

Truite saumonée à la crème.

Dinde braisée au pilau.

Émincé de filet de bœuf aux champignons.

Pain de volaille aux truffes.

Cimier de cerf rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Épinards aux œufs pochés.

Petits choux pralinés.

Bombe à l'ananas.

32.

Potage à la crème d'orge à la purée de volaille.

Crépinettes de pieds de porc.

Merluches à l'eau de sel, sauce à la moutarde et beurre fondu.

Filet de bœuf à la chartreuse.

Bécasses en papillotes.

Salade de poisson à la russe.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Petits pois aux fleurons.

Pouding de nouilles à l'italienne.

1.

Potage à la Mullagatawny.
Potage à la brunoise aux quenelles.
Petits pâtés à la russe.
Turbot à l'eau de sel, sauce aux œufs à l'anglaise.
Filet de bœuf à la Westmoreland.
Salmis de bécasses au vin de Champagne.
Filets de volaille à l'écarlate.
Pâté de foie gras à l'aspic.
Dindon rôti.
Compote. Salade.
Haricots verts à l'anglaise.
Cardons au parmesan.
Jambon de carême à la plombière de fraises.
Macédoine de fruits à la russe.

2.

Potage à l'impériale.
Potage à la Pierre-le-Grand.
Petites timbales à la Talleyrand.
Saumon à la Régence.
Longe de veau à la Béchamel, garnie de fonds d'artichauts.
Crépinettes de faisan aux champignons.
Pâté chaud à la financière.
Chaufroix de homards à la gelée.
Chapons rôtis. Bécasses rôties.
Compote. Salade.
Céleri à l'espagnole.
Petits pois.
Pouding glacé à la Montmorency.
Mazarin à l'ananas.

3.

Potage à la crème de riz à la duchesse.
Potage à la Clermont.
Homards au gratin.
Carpes à la Chambord.
Jambon glacé à la milanaise.
Filets de pintades à la financière.
Vole-au-vent à la Toulouse.
Chaufroix de bécasses aux truffes.
Poulardes rôties. Chevreuil rôti.
Compote. Salade.
Asperges, sauce au beurre.
Fonds d'artichauts à l'espagnole.
Croquembouche de fruits glacés, à la mousse d'ananas.
Gelée d'oranges.

4.

Potage clair au risotto à l'italienne.
Potage à la purée d'asperges.
Attereaux aux huîtres.
Filets de soles à la Morny.
Dindon farci à l'anglaise.
Poupiettes de filets mignons de veau aux champignons.
Timbale de macaroni à la financière.
Pain de gibier à la gelée.
Cailles rôties. Chapons rôtis.
Compote. Salade.
Cardons à la moelle.
Petits pois.
Petits biscuits glacés à la reine.
Gâteau breton, garni d'une crème fouettée à la fleur d'orange.

5.

Potage à la Bagration.

Petites bouchées aux huîtres.

Truites au bleu, sauce à la pluche.

Selle d'agneau à la duchesse.

Bécasses en papillotes.

Hure de sanglier à la gelée, sauce à la Cumberland.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Choux-fleurs au parmesan.

Pommes glacées en croustade.

6.

Potage à la Beauharnais.

Œufs de vanneaux au cresson.

Filets de turbot à la Morny.

Noix de veau en tortue.

Boudins de volaille à la maréchal.

Pâté froid de bécasses à l'aspic.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Asperges en branches, sauce au beurre.

Nougat à la parisienne.

7.

Potage clair à la Sévigné.

Cervelles de veau en caisses.

Anguille à la tartare.

Pièce de bœuf braisée à la napolitaine.

Bécasses à la Rivoli.

Côtelettes de chevreuil en chaufroix.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Croûte aux champignons.

Suédoise de pommes.

8.

Potage de santé aux œufs pochés.

Petites timbales à la financière.

Filets de perches à la maréchal.

Selle de mouton à l'anglaise.

Escalopes de ris de veau aux huîtres.

Chaufroix de bécasses aux truffes.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts farcis.

Biscuit de Savoie en surprise.

9.

Potage à la Véfour.

Cannelons à la polonaise.

Cabillaud, sauce hollandaise et beurre fondu.

Selle de mouton braisée à la Westmoreland.

Filets de volaille à la chevalier.

Aspic de homards, sauce mayonnaise.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Céleri à la reine.

Timbale à la sicilienne à l'ananas.

10.

Rossolnik de poulets aux concombres.

Petits soufflés au parmesan.

Saumon à la marinière.

Filet de bœuf à la Godard.

Côtelettes de mouton à l'italienne.

Mayonnaise de volaille, garnie d'œufs de vanneaux.

Bécasses rôties.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Pouding glacé à la d'Albuféra.

11.

Potage à la princesse.

Croustades de riz au salpicon.

Turbot glacé à l'amiral.

Selle de veau à la broche, purée de topinambours.

Émincé de chevreuil aux truffes.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Choux-fleurs à la Villeroi.

Gelée d'oranges à la moscovite.

Darioles à la vanille.

12.

Potage printanier à la royale.

Petites bouchées aux huîtres.

Filets de brochets aux fines herbes.

Dinde braisée au pilau.

Tendrons de veau à la financière.

Pain de bécasses à la gelée.

Cimier de broquart rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Pointes d'asperges en blanquette.

Pouding de pommes, sauce aux abricots.

13.

Potage lié au riz.

Crépinettes de bécasses, sauce à la Périgueux.

Merluches à l'impériale.

Rosbif à la française, pommes de terre à la duchesse.

Épigramme d'agneau aux champignons.

Salade d'asperges aux queues d'écrevisses.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Cardons à la moelle.

Grosse meringue à la parisienne.

14.

Potage aux huîtres à la hollandaise.

Boudins de volaille à la reine.

Matelote de lottes à la St. Leu.

Longe de porc frais à l'anglaise.

Tête de veau en tortue.

Côtelettes de chevreuil en chaufroix.

Pintades rôties.

Compote. Salade.

Chicorée à la crème, aux œufs mollets.

Gâteau de Florence, garni d'une crème fouettée à la vanille.

15.

Potage à la reine.

Côtelettes de homards.

Merlans à l'eau de sel, sauce à la moutarde et beurre fondu.

Filet de bœuf rôti à la Bourdonnaye.

Gratin de bécasses aux truffes.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Fromage bavarois à la cardinal.

16.

Potage lié au macaroni.

Petits pâtés à la turque.

Filets de sandats aux huîtres.

Selle de mouton à la Soubise.

Caisse de ris de veau à la Toulouse.

Pain de gelinottes à la gelée.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Croquembouche de quartiers d'orange.

17.

Potage de riz à la turque.

Œufs de vanneau au cresson.

Turbot à l'eau de sel, sauce au homard.

Pièce de bœuf fumée, macaroni au parmesan.

Bécasses à la financière.

Mayonnaise de homards.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Céleri à la Villeroi.

Plum-pudding à l'anglaise.

18.

Potage de bécasses à la chasseur.

Côtelettes d'agneau en papillotes.

Filets de soles à la normande.

Noix de veau à la napolitaine, sauce aux tomates.

Pain de volaille à l'impériale.

Hure de sanglier, sauce à la Cumberland.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts aux petits pois.

Mousse à l'orange à la sultane.

19.

Potage aux ravioles à la génoise.

Croquettes à la d'Uxelles.

Saumon au bleu, sauce genevoise.

Quartier d'agneau à la broche, garni de choux-fleurs à la Villeroi.

Bécasses à la Périgueux.

Mayonnaise de filets de sandats aux huîtres.

Poulets rôtis.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Timbale de génoises à l'ananas.

20.

Potage à la crème de riz à la duchesse.

Petits pâtés feuilletés.

Filets de merlans au gratin.

Dinde braisée à l'impériale.

Côtelettes de mouton à l'italienne.

Salade d'asperges aux écrevisses.

Cimier de cerf rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Gâteau de mille feuilles à la crème fouettée au chocolat.

21.

Potage à la Régence.

Omelettes au salpicon.

Carpes glacées au four.

Jambon à la Godard.

Crépinettes de volaille aux pointes d'asperges.

Homards à la Gloucester.

Bécasses rôties.

Compote. Salade.

Cardons à la moelle.

Pouding à la George IV.

22.

Potage de ris de veau aux pointes d'asperges.

Croustades de nouilles à la reine.

Truites au bleu, sauce à la pluche et beurre fondu.

Pièce de bœuf braisée à la jardinière.

Pain de gibier aux truffes.

Galantine d'anguille, sauce tartare.

Poulardes rôties au cresson.

Compote. Salade.

Choux-fleurs au gratin.

Gâteau de Pithiviers.

23.

Potage à la duchesse.

Coquilles aux huîtres à l'allemande.

Filets de merlans à la provençale.

Longe de veau à la Béchamel.

Poulets à la Périgueux.

Pâté froid de bécasses à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Céleri à l'espagnole.

Pouding de Savoie à l'orange.

24.

Potage aux croûtes gratinées.

Cromesquis de volaille.

Turbot à la diplomate.

Selle de mouton à la broche, garnie de pommes de terre frites et de flageolets.

Ris de veau à la financière.

Pain de gibier à la gelée.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Épinards aux œufs pochés.

Charlotte russe aux abricots.

25.

Potage à la purée de pommes de terre au macaroni.

Côtelettes d'agneau à la Villeroi.

Truite saumonée au bleu, sauce hollandaise et tartare.

Poitrine de bœuf glacée à la jardinière.

Turban de filets de bécasses à la royale.

Salade de poisson à la russe.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Gelée d'oranges, garnie de quartiers d'oranges glacés.

26.

Potage clair aux nocles.

Petites timbales de volaille.

Filets de soles frites, sauce à la Robert.

Dindon à la Godard.

Côtelettes de mouton à l'italienne.

Pâté froid de bécasses à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Choux-fleurs au gratin.

Pouding à la polonaise.

27.

Potage à la crème d'orge aux pointes d'asperges.

Rissoles à la purée de gibier.

Cabillaud au gratin.

Gigot de mouton braisé, purée de haricots blancs, sauce bretonne.

Tête de veau en tortue.

Chaufroix de homards à la gelée.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Asperges en blanquette, garnies d'œufs pochés.

Mousse au marasquin.

28.

Potage à la chiffonnade aux œufs pochés.

Canapés d'anchois à la remoulade.

Aigrefin à l'eau de sel, sauce aux huîtres et beurre fondu.

Beefsteaks-pie à l'anglaise.

Timbale de macaroni à la parisienne.

Aspic de filets de volaille à la macédoine.

Cimier de broquart rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Cardons au parmesan.

Fanchonnettes de crème aux amandes.

29.

Potage à la matelote.

Petits pâtés à la russe.

Filets de saumon à la marinière.

Quartier d'agneau à la Salvandy.

Bécasses à la Pückler-Muskau.

Pâté froid de jambon, en bordure de gelée.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'allemande.

Soufflé au thé.

30

Potage printanier aux pâtes d'Italie.

Petites timbales de riz à la portugaise.

Turbot au naturel, sauce aux tomates.

Noix de veau à la Godard.

Pintades à la bohémienne.

Mayonnaise de filets de soles à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Asperges en blanquette, garnies de choux-fleurs à la Villeroi.

Charlotte de gaufres à la plombière aux avelines.

31.

Potage à la purée d'asperges aux croûtons.

Croustades de semoule au salpicon.

Perches grillées à la maître d'hôtel.

Dinde braisée au riz.

Grenadins de veau à la financière.

Salade à la russe en coquilles.

Cimier de daim rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Petits pois au sucre.

Beignets de frangipane aux confitures.

32.

Potage à la Pierre-le-Grand.

Crépinettes de volaille, sauce à la Périgueux.

Filets de soles à la maréchal.

Jambon glacé aux épinards, sauce aux tomates.

Ris de veau à la Toulouse.

Homards en couronne.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Choux-fleurs, sauce à la poulette.

Œufs à la neige.

1.

Potage à la reine.
Potage à la Régence.
Œufs de vanneaux au cresson.
Saumon à la marinière.
Jambon glacé à la milanaise.
Côtelettes d'agneau à la Pompadour.
Filets de volaille à l'impériale.
Homards à la Gloucester.
Chevreuil rôti.
Compote. Salade.
Asperges en branches.
Petits pois.
Pouding glacé à la Metternich en sultane.
Fanchonnettes de crème au chocolat.

2.

Potage de tortue à l'anglaise.
Potage à la duchesse.
Croustades de riz aux écrevisses.
Turbot au naturel, sauce hollandaise et beurre fondu.
Filet de bœuf à la Bourdonnaye.
Côtelettes de pigeons à la dauphine.
Quenelles de volaille à la Monglas.
Pâté froid de bécasses à la gelée.
Dindon rôti.
Compote. Salade.
Asperges en branches.
Choux-fleurs au parmesan.
Timbale de fruits à la Bourdaloue.
Pain d'abricots à la Richelieu.

3.

Potage à la Chesterfield.
Potage à la crème d'orge aux pointes d'asperges.
Croquettes de ris de veau à l'allemande.
Filets de soles à la Morny.
Longe de veau à la jardinière.
Timbale de volaille à la parisienne.
Escalopes de chevreuil aux champignons, sauce aux tomates.
Salade d'écrevisses à la cardinal.
Bécasses rôties.
Compote. Salade.
Petits pois à la française.
Cardons à la moelle.
Bombe à la Altenbourg.
Gelée au vin de Champagne.

4.

Potage à la princesse.
Potage aux nids d'hirondelles.
Fondues au parmesan.
Sandat farci, sauce normande.
Selle d'agneau à la duchesse.
Côtelettes de volaille à la maréchal.
Caisse de ris de veau à la Toulouse.
Galantine de dinde à la gelée.
Chevreuil rôti.
Compote. Salade.
Asperges, sauce au beurre.
Fonds d'artichauts à l'espagnole.
Nougat à la parisienne, plombière au rhum.
Paniers d'oranges à la gelée.

5.

Potage aux écrevisses.

Attereaux à la Villeroi.

Merlans à la polonaise.

Noix de gibier à la financière.

Langue de bœuf aux pointes d'asperges.

Saumon à la Chantilly.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Épinards aux œufs pochés.

Cannelons aux abricots.

6.

Potage à la crème de riz à la duchesse.

Ris de veau à la Villeroi.

Cabillaud à la hongroise.

Pièce de bœuf à la mode aux légumes.

Crépinettes de bécasses aux truffes.

Pain de volaille à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Pouding d'amandes à l'orange.

7.

Potage à l'impériale.

Petits pâtés à la dauphine.

Carpe en matelote à la marinière.

Selle de veau à l'infante.

Épigramme de volaille aux truffes.

Mayonnaise de homards à la gelée.

Cimier de cerf rôti.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'anglaise.

Gâteau de Baden-Baden.

8.

Potage lié à la Sévigné.

Côtelettes de homards.

Filets de sandats à la maître d'hôtel.

Irish stew.

Timbale de macaroni à la Béchamel.

Cervelles de veau à la cardinal.

Pâté froid de jambon à la gelée.

Poulets rôtis.

Compote. Salade.

Asperges en blanquette, garnies de choux-fleurs à la Villeroi.

Omelette soufflée à la vanille.

9.

Potage de queues de bœuf à l'anglaise.

Petites croustades de pommes de terre au salpicon.

Turbot au naturel, sauce aux anchois.

Selle de mouton à l'anglaise.

Filets de volaille à la chevalier.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Petits pois au sucre.

Éclairs au café.

Plombière de fraises nouvelles.

10.

Potage à la flamande.

Écrevisses au naturel.

Filets de brochets frits, sauce piquante.

Rosbif à la française, pommes de terre à la duchesse.

Côtelettes de pigeons à la dauphine.

Pain de gibier à la gelée.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Asperges en branches, sauce au beurre.

Gâteau à la prince royal.

11.

Potage printanier à la royale.

Caviar de Russie aux blinis.

Saumon au bleu, sauce genevoise et tartare.

Noix de veau à la financière.

Blanquette de dinde en bordure de riz.

Salade d'asperges aux écrevisses.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Choux-raves farcis.

Pouding à la d'Orléans.

12.

Potage clair aux profiteroles à l'italienne.

Petits pâtés à la Mazarin.

Filets de soles à la vénitienne.

Jambon aux épinards, sauce espagnole.

Côtelettes d'agneau à la Pompadour.

Pâté froid de bécasses à l'aspic.

Poulets rôtis.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'anglaise.

Fromage bavarois aux amandes, garni de bouchées de dames.

13.

Potage à la Mullagatawny.

Petits flans suisses.

Cabillaud au gratin.

Rond de veau farci à l'anglaise, pommes de terre sautées.

Côtelettes de chevreuil à la chasseur.

Salade de poisson à la russe.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Asperges en blanquette, garnies de fleurons.

Rissoles aux confitures.

14.

Potage à la Bagration.

Côtelettes d'agneau à la Villeroi.

Carpes au bleu, sauce au raifort au vinaigre.

Filet de bœuf à la Bourdonnaye.

Quenelles de volaille à la Talleyrand.

Chaufroix de homards à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Cardons au parmesan.

Riz aux pêches.

15.

Potage clair au tapioca et aux pointes d'asperges.

Sandwichs à la Windsor.

Turbot grillé à la Maintenon.

Longe de veau à la jardinière.

Timbale d'écrevisses à la Nemours.

Jambon à la gelée, sauce à la bigarade.

Poulets rôtis.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts à l'espagnole.

Mazarin à l'ananas.

16.

Potage lié à la Sévigné.

Crépinettes de pieds de porc.

Sandat à l'eau de sel, sauce à la hollandaise.

Selle d'agneau à la broche, haricots flageolets à la maître d'hôtel.

Poulets à la Périgueux.

Pâté froid de bécasses à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Pouding à la Fontainebleau.

17.

Potage à la Régence.

Croquettes d'écrevisses à la duchesse.

Filets de saumon aux fines herbes.

Poitrine de bœuf à la Sainte-Ménehould, garnie de petites carottes glacées.

Pain de chevreuil aux truffes.

Ris de veau à la Mirabeau.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Petits pois.

Grosse meringue à la suisse, à la mousse au marasquin.

18.

Potage de santé aux œufs pochés.

Coquilles de ris de veau à l'espagnole.

Petites truites frites, sauce à la Robert.

Dinde braisée à l'impériale.

Escalopes de mouton à l'écarlate.

Homards à la Gloucester.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Concombres au parmesan.

Gâteau de Paris aux abricots.

19.

Potage à la julienne.

Petits soufflés de volaille en caisses.

Merlans à l'eau de sel, sauce au homard et beurre fondu.

Longe de porc frais, macaroni au parmesan et pommes de terre sautées.

Grenadins de filet de bœuf à la financière.

Pâté de foie gras en bordure de gelée.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Asperges en branches, sauce au beurre.

Croquembouche de choux à la parisienne.

20.

Potage à la crème de riz aux pointes d'asperges.

Petites bouchées à la purée de champignons.

Perches à la hongroise.

Aloyau braisé à la nivernaise.

Pain de volaille à la d'Orléans.

Aspic de ris de veau.

Pigeons farcis rôtis.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'anglaise.

Gelée de fraises, garnie de tartelettes.

21.

Potage clair aux croûtes gratinées.

Harengs nouveaux à l'italienne.

Brochet farci, sauce au raifort.

Quartier de mouton braisé, concombres sautés à l'espagnole.

Timbale de macaroni à la financière.

Pâté de jambon à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Bombe à la Ratisbonne au sucre filé.

22.

Potage d'anguille à la hambourgeoise.

Petites timbales de riz à la portugaise.

Filets de soles à la Régence.

Poitrine de veau farcie à l'anglaise, garnie de pommes de terre sautées.

Soufflé de gibier aux truffes.

Salade d'asperges aux écrevisses.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Épinards aux œufs pochés.

Pouding de fraises à la parisienne.

23.

Potage lié au vermicelle.

Petites bouchées au caviar.

Anguille à la tartare.

Pièce de bœuf fumée à la jardinière, sauce aux tomates.

Pigeons à la Médicis.

Pâté de foie gras à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Soufflé aux amandes.

24.

Potage à la Crécy au riz.

Petites croustades de macaroni à la purée de gibier.

Saumon au bleu, sauce genevoise et tartare.

Filet de bœuf à la Périgueux.

Ris de veau aux pointes d'asperges.

Homards en couronne.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Plum-pudding à l'anglaise.

25.

Potage clair à la royale.

Petits pâtés à la dauphine.

Turbot glacé à l'amiral.

Jambon au Madère, garni de champignons farcis.

Épigramme d'agneau à la jardinière.

Pain de volaille aux truffes, à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Concombres au parmesan.

Fromage bavarois aux fraises, garni de génoises.

26.

Potage aux crevettes.

Fondues au parmesan.

Filets de tanches à l'italienne.

Noix de veau à la crème, garnie de croquettes de riz.

Émincé de chevreuil aux truffes.

Mayonnaise de saumon à la gelée.

Chapons rôtis à l'anglaise.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Darioles à la vanille.

27.

Potage clair aux nocles.

Croquettes de ris de veau à la d'Uxelles.

Carpe à la Chambord.

Selle d'agneau à la broche, pommes de terre sautées et macaroni au parmesan.

Tête de veau en tortue.

Mayonnaise de volaille à la parisienne.

Quartier de chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Choux-fleurs, sauce à la poulette.

Timbale de riz à la napolitaine.

28.

Potage de macaroni aux tomates.

Crépinettes de pigeons, sauce italienne.

Filets de soles aux écrevisses.

Pièce de bœuf braisée à la jardinière.

Vole-au-vent à la Toulouse.

Pâté froid de chevreuil à l'aspic.

Poulets rôtis.

Compote. Salade.

Laitue farcie à l'espagnole.

Pouding de cabinet au sabayon.

29.

Potage à la purée de choux-fleurs aux croûtons.

Cromesquis.

Aigrefin au gratin.

Selle de porc frais à la duchesse.

Casserole au riz, garnie d'un émincé de volaille.

Salade d'écrevisses à la cardinal.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Pain à la Victoria.

30.

Potage à la Pierre-le-Grand.

Petits pâtés feuilletés.

Sterlet à la russe.

Rosbif à la française, pommes de terre à la duchesse.

Côtelettes d'agneau à la maréchal.

Pain de gibier à la gelée.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Laitue en chicorée garnie d'œufs au miroir.

Biscuit de Savoie en surprise.

31.

Potage à la purée d'oseille aux œufs pochés.

Coquilles de ris de veau à l'espagnole.

Saumon glacé au four, sauce à la Régence.

Longe de veau à la Camerani.

Crépinettes de pluviers aux truffes, sauce à la Périgueux.

Filets de volaille à la Chantilly.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Asperges en blanquette, garnies de fleurons.

Gelée à la moscovite à l'ananas.

32.

Garbure aux légumes.

Boudins de volaille à la reine.

Filets de soles à la Morny.

Selle de mouton à la française, garnie de concombres farcis à l'espagnole.

Vole-au-vent à la Toulouse.

Mayonnaise de homards.

Pigeons farcis rôtis.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts et petits pois.

Croquembouche d'amandes à la turque à la plombière aux pistaches.

1.

Potage aux écrevisses.
Potage à la julienne.
Petites bouchées au caviar.
Brochet à la Chambord.
Rosbif à la française, pommes de terre à la duchesse.
Filets de volaille au suprême aux truffes.
Côtelettes d'agneau à la maréchal.
Chaufroix de pluviers à la gelée.
Cimier de cerf rôti.
Compote. Salade.
Asperges, sauce au beurre.
Concombres au parmesan.
Charlotte à la russe aux pistaches.
Gelée de fraises.

2.

Potage à l'impériale.
Potage à la purée de pois verts.
Petites croustades de volaille à la Périgueux.
Saumon à la marinière.
Selle de mouton à la duchesse.
Filets de pigeons à la Pompadour.
Tête de veau en tortue.
Homards en couronne.
Chevreuil rôti. Chapons rôtis.
Compote. Salade.
Choux-fleurs, sauce à la poulette.
Haricots verts à l'anglaise.
Nougat à la parisienne, à la mousse au lait d'amandes.
Pain de framboises.

3.

Potage à la Mullagatawny.
Potage à la Xavier.
Petits soufflés de volaille en caisses.
Turbot à l'eau de sel, sauce aux œufs à l'anglaise.
Longe de veau à la jardinière.
Timbale de homards.
Poupiettes de filets de lapereaux aux truffes.
Pâté froid de faisan à l'aspic.
Cimier de broquart rôti, gelée de groseilles.
Poulets nouveaux rôtis.
Compote. Salade.
Fonds d'artichauts à l'espagnole.
Petits pois à la française.
Petits biscuits à la Chantilly.
Pouding d'ananas à la royale.

4.

Potage Ouka à la russe.
Potage à la Rohan.
Rissoles à la purée de gibier.
Filets de sandats à la Régence, sauce aux tomates.
Filet de bœuf à la financière.
Turban de filets de volaille à l'écarlate.
Vole-au-vent à la Toulouse.
Salade d'asperges aux écrevisses.
Chevreuil rôti. Bécasses rôties.
Compote. Salade.
Choux-fleurs aux gratin.
Cardons à la moelle.
Gâteau à la napolitaine à la plombière aux abricots.
Gelée fouettée au vin de Champagne.

5.

Potage à la princesse.

Canapés de sardines à la remoulade.

Truites au bleu, sauce béarnaise et beurre fondu.

Pie de veau à l'anglaise.

Filets de pigeons à la d'Uxelles.

Jambon à la gelée, sauce à la Cumberland.

Poulets rôtis.

Compote. Salade.

Asperges en blanquette, garnies de choux-fleurs à la Villeroi.

Charlotte à la parisienne à la plombière de fraises.

6.

Potage à la Chesterfield.

Côtelettes d'agneau à la Villeroi.

Sandat à la Radziwill.

Dinde braisée à l'impériale.

Ris de veau à la Toulouse.

Chaufroix de homards à la belle vue.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Épinards aux croûtons.

Petites meringues à la Chantilly.

7.

Potage à la Crécy au vermicelle.

Petits pâtés à la dauphine.

Perches à la Waterfish.

Noix de veau en tortue.

Côtelettes de pigeons aux pointes d'asperges.

Pain de gibier à la gelée.

Chapons rôtis à l'anglaise.

Compote. Salade.

Choux-raves farcis.

Pouding de cerises à l'allemande.

8.

Potage clair au tapioca.

Coquilles aux queues d'écrevisses.

Maqueraux à la maître d'hôtel.

Jambon au Madère, garni de champignons farcis.

Boudins de volaille à la purée de pois verts.

Pâté froid de bécasses à l'aspic.

Cimier de daim rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Concombres au parmesan.

Gâteau breton à la crème fouettée aux fraises.

9.

Potage à la crème d'asperges aux œufs pochés.

Petits pâtés à la russe.

Turbot grillé à la Maintenon, sauce poivrade.

Pièce de bœuf braisée à la flamande.

Timbale d'écrevisses à la Nemours.

Aspic de ris de veau.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Mousse au citron, garnie de pains de la Mecque.

10.

Potage au risotto à l'italienne.

Cannelons à la polonaise.

Filets de soles aux écrevisses.

Noix de gibier à la napolitaine, sauce à la venaison.

Chartreuse de ris de veau aux petits pois.

Salade à l'italienne en coquilles.

Chapons rôtis à l'anglaise.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Macédoine de fruits au vin du Rhin.

11.

Potage à la moscovite.

Croquettes de homards.

Cabillaud à l'eau de sel, sauce hollandaise et beurre fondu.

Selle de veau à la broche, garnie de concombres farcis à l'espagnole.

Poulets à la Marengo en croustade.

Pâté froid de jambon à l'aspic.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Tartelettes de fraises.

Soufflé au chocolat.

12.

Potage de santé aux œufs pochés.

Petites timbales de volaille à la Talleyrand.

Saumon gratiné à la crème.

Selle d'agneau à la broche, garnie de haricots flageolets.

Ris de veau à la Périgueux.

Salade d'écrevisses à la cardinal.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Laitue farcie à l'espagnole.

Timbale de génoises aux fraises.

13.

Potage de pigeons au sagou.

Croquettes de riz à l'ancienne.

Sandat à l'eau de sel, sauce aux câpres et beurre fondu.

Longe de porc frais à la jardinière.

Poulets farcis à la Toulouse.

Homards à la Gloucester.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Asperges en branches, sauce au beurre.

Pouding à la duchesse de Berry.

14.

Potage au riz à la turque.

Fondues au parmesan.

Turbot à l'eau de sel, sauce à la hollandaise.

Poitrine de bœuf glacée à la flamande.

Épigramme d'agneau à la financière.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Croquembouche de choux à la parisienne.

15.

Potage lié aux nocles.

Omelettes au salpicon.

Filets de saumon aux écrevisses.

Selle de mouton à l'anglaise.

Turban de filets mignons de veau à l'ancienne.

Filets de volaille à la Chantilly.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Pie de cerises à l'anglaise.

16.

Potage à la Xavier.

Petits flans suisses.

Brochet farci, sauce genevoise.

Filet de bœuf à la Bourdonnaye.

Côtelettes de chevreuil à la chasseur.

Ris de veau à la Mirabeau.

Poulets rôtis.

Compote. Salade.

Asperges en blanquette aux fleurons.

Bombe à la Altenbourg, garnie de petits éclairs au chocolat.

17.

Potage à la duchesse.

Cromesquis aux écrevisses.

Cabillaud au gratin.

Jambon glacé à la jardinière, sauce aux tomates.

Grenadins de veau aux champignons.

Pain de volaille à la gelée.

Quartier de chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Concombres farcis à l'espagnole.

Pouding à l'impératrice.

18.

Potage à la brunoise aux quenelles.

Côtelettes d'agneau en papillotes.

Sandat à la hongroise.

Cochon de lait au pilau, sauce indienne.

Boudins de chevreuil à la Richelieu.

Mayonnaise de saumon.

Chapons rôtis à l'anglaise.

Compote. Salade.

Épinards aux œufs mollets.

Tartelettes de fraises.

Pannequets meringués.

19.

Potage à la purée d'asperges au vermicelle.

Petits pâtés à la Mazarin.

Carpe glacée au four.

Rond de veau farci à l'anglaise, garni de fèves de marais à la maître d'hôtel.

Côtelettes de volaille à la maréchal.

Homards à la Gloucester.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Gelée de framboises à la moscovite, garnie de biscottes pralinées.

20.

Potage de poissons à la Bagration.

Attereaux à la Villeroi.

Truite saumonée à la Radziwill.

Aloyau braisé à la nivernaise.

Casserole au riz, garnie d'un émincé de dinde.

Pain de gibier à la gelée.

Pintades rôties.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Savarin à la macédoine de fruits.

21.

Potage en tortue à la française.

Ramequins.

Matelote de lottes à la St. Leu.

Dinde braisée à la jardinière.

Côtelettes de veau piquées à la financière.

Jambon à la gelée, sauce à la Cumberland.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Choux-raves farcis.

Gâteau à la viennoise, crème fouettée à la vanille.

22.

Potage à la Clermont.

Côtelettes de homards.

Filets de soles aux fines herbes.

Selle de veau à l'infante.

Timbale de risotto à la piémontaise.

Pâté de bécasses à l'aspic.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Laitue farcie à l'espagnole.

Pouding de cerises à l'anglaise.

23.

Potage à la purée de pommes de terre aux nocles.

Croquettes de volaille à la Monglas.

Filets de saumon à la matelote.

Gigot de mouton braisé à la flamande.

Tête de veau en tortue.

Galantine d'anguille à l'aspic, sauce tartare.

Canetons rôtis.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Jambon de carême, à la plombière aux groseilles.

24.

Potage printanier aux quenelles.

Canapés d'anchois à la remoulade.

Turbot glacé à l'amiral.

Roast beef à l'anglaise, pommes de terre sautées, pickles et raifort rubané.

Côtelettes de mouton braisées aux champignons.

Pâté de jambon à la gelée.

Poulets rôtis.

Compote. Salade.

Choux-fleurs au gratin.

Pain d'abricots à la Richelieu.

25.

Potage à la purée de pois verts au riz.

Sandwichs à la Windsor.

Tanches en matelote à la marinière.

Pie de pigeons à l'anglaise.

Grenadins de filet de bœuf à la macédoine.

Mayonnaise de volaille, garnie de croûtes au caviar.

Cimier de broquart rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Champignons farcis.

Charlotte de brioche à la française.

26.

Potage à la crème d'orge à la d'Orléans.

Petites timbales à la financière.

Sandat à l'eau de sel, sauce à la maître d'hôtel et beurre fondu.

Cuissot de veau à la broche. à la jardinière.

Poulets à la viennoise aux champignons.

Homards en couronne, sauce mayonnaise.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Fromage bavarois aux fraises, garni d'oublies à la vanille.

27.

Potage aux génoises à la parmesane.

Boudins de gibier à la reine.

Filets de limandes à la hollandaise.

Jambon glacé à la milanaise.

Tendrons de veau à la financière.

Salade d'écrevisses à la cardinal.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Petits pois, garnis de fonds d'artichauts glacés.

Gâteau de mille feuilles, à la crème fouettée au marasquin.

28.

Potage aux écrevisses.

Petits pâtés à la turque.

Saumon glacé au four, sauce piquante.

Filet de bœuf braisé à la chartreuse.

Épigramme de volaille aux champignons.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Concombres farcis à l'espagnole.

Charlotte de gaufres, à la plombière de fraises.

29.

Potage à la julienne.

Crépinettes de pieds de porc, sauce à la Périgueux.

Filets de perches à la Joinville.

Longe de veau à la Godard.

Côtelettes de pigeons à la dauphine aux pointes d'asperges.

Saumon à la Chantilly.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Petits pois aux fleurons.

Gâteau de Paris aux abricots.

30.

Potage à la Pierre-le-Grand.

Marinade de cervelles de veau, sauce piquante.

Truites au bleu, sauce à la pluche et beurre fondu.

Pièce de bœuf braisée, macaroni à la milanaise.

Boudins de volaille à la Richelieu.

Salade d'asperges aux écrevisses.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Macédoine de légumes.

Flan de fruits printaniers.

31.

Potage lié au vermicelle.

Harengs nouveaux à l'italienne.

Filets de soles à la Morny.

Selle de mouton à la duchesse.

Caisse de ris de veau à la Toulouse.

Côtelettes de chevreuil en chaufroix.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Mousse à l'ananas, en sultane.

32.

Potage aux ravioles à la génoise.

Petites timbales de riz à la portugaise.

Brochet à la Chambord.

Noix de veau à la jardinière.

Côtelettes de mouton à l'italienne.

Mayonnaise d'escalopes de dinde à la gelée.

Quartier de daim rôti.

Compote. Salade.

Artichauts au naturel, sauce au beurre.

Cygne en biscuit, à la plombière de fraises.

1.

Potage clair à la Sévigné.
Potage aux écrevisses.
Cromesquis à la polonaise.
Saumon du Rhin au bleu, sauce hollandaise et tartare.
Filet de bœuf à la jardinière.
Filets de volaille au suprême aux truffes.
Épigramme d'agneau à la Soubise.
Salade de poisson à la russe.
Chevreuil rôti. Canetons rôtis.
Compote. Salade.
Artichauts à la barigoule.
Fèves de marais à la crème.
Gelée de fraises.
Grosse meringue à la suisse.

2.

Potage à la purée de pois verts aux croûtons.
Consommé de volaille aux quenelles.
Attereaux à la Villeroi.
Turbot à l'eau de sel, sauce au paprika et beurre fondu.
Selle de veau à la Camerani.
Côtelettes de pigeons à la macédoine.
Pain de gibier aux truffes.
Mayonnaise de homards à la gelée.
Chapons rôtis. Canetons rôtis.
Compote. Salade.
Choux-fleurs au parmesan.
Haricots verts à l'anglaise.
Pouding glacé à la duchesse de Berry.
Tartelettes de framboises.

3.

Potage à la reine.
Potage à la brunoise.
Petites bouchées au caviar.
Filets de soles aux écrevisses.
Jambon à la milanaise, sauce aux tomates.
Escalopes de ris de veau aux petits pois.
Turban de filets de volaille à l'écarlate.
Pâté froid de canards à la gelée.
Cimier de cerf rôti. Pintades rôties.
Compote. Salade.
Concombres au parmesan.
Choux-fleurs, sauce au beurre.
Croûtes aux cerises.
Gelée au marasquin.

4.

Potage à la purée de carottes à la Winton.
Potage de volaille à la Villars.
Croquettes d'écrevisses à la duchesse.
Truite saumonée au bleu, sauce genevoise.
Quartier d'agneau à la broche, garni de macaroni au parmesan.
Pâté chaud à la financière.
Crépinettes de lapereaux à la favorite.
Galantine d'anguille, sauce tartare.
Chevreuil rôti. Poulets rôtis.
Compote. Salade.
Champignons farcis.
Laitue à l'espagnole.
Pouding de fraises à la parisienne.
Soufflé au café.

5.

Potage de santé aux œufs pochés.

Pigeons en papillotes.

Truites grillées à la maître d'hôtel.

Pie de veau à l'anglaise.

Émincé de chevreuil aux truffes.

Galantine de canards à l'aspic.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Concombres farcis à l'espagnole.

Tartelettes de cerises à l'allemande.

Fromage bavarois aux fraises.

6.

Potage printanier aux nocles.

Coquilles de ris de veau à l'allemande.

Filet de saumon aux fines herbes.

Roast beef à l'anglaise, pommes de terre à la duchesse.

Poulets à la Médicis.

Homards à la Gloucester.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Pouding de cerises à l'allemande.

7.

Potage à la purée de navets à l'espagnole.

Petites bouchées au salpicon.

Carpe à la hongroise.

Noix de veau à la moscovite, nouilles au parmesan.

Pain de gibier aux truffes.

Salade d'écrevisses à la cardinal.

Poulets nouveaux rôtis.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'allemande.

Timbale d'abricots à la Condé.

8.

Garbure aux légumes.

Harengs nouveaux à l'italienne.

Turbot grillé à la Maintenon.

Cochon de lait à la broche, macaroni à la milanaise, sauce aux tomates.

Tête de veau en tortue.

Chaufroix de canetons à l'aspic.

Cimier de broquart rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Choux-fleurs et petits pois.

Plombière à la sicilienne au melon.

9.

Potage à la duchesse.
Écrevisses au naturel.
Truites farcies à la dieppoise.
Selle de mouton à l'anglaise.
Chartreuse de ris de veau aux petits pois.
Mayonnaise de volaille aux croûtes au caviar.
Chevreuil rôti, gelée de groseilles.
Compote. Salade.
Concombres au parmesan.
Champignons farcis.
Pain d'abricots à la Condé.

10.

Potage d'anguille à la hambourgeoise.
Petites croustades de semoule au salpicon.
Merlans à l'impériale.
Pie de pigeons à l'anglaise.
Côtelettes de veau à l'écarlate.
Jambon à la gelée, sauce à la bigarade.
Canetons rôtis.
Compote. Salade.
Petits pois à la française.
Pouding de fécule à l'allemande, sauce aux framboises.
Beignets aux cerises.

11.

Potage à la Régence.
Omelettes au salpicon.
Filets de brochets au gratin.
Longe de veau à la jardinière.
Kari de poulets à l'indienne.
Salade de poisson à la russe.
Chevreuil rôti.
Compote. Salade.
Artichauts à la lyonnaise.
Plombière de fraises, garnie de gâteaux.

12.

Potage lié aux nocles.
Pieds d'agneau à la Villeroi.
Saumon grillé à la Périgueux.
Pièce de bœuf braisée à la flamande.
Boudins de gibier à la Richelieu.
Mayonnaise de filets de perches.
Chapons rôtis.
Compote. Salade.
Haricots verts à la française.
Gâteau de mille feuilles, garni d'une crème fouettée à la fleur d'orange.

13.

Potage à la royale aux petits pois.

Petites bouchées au salpicon.

Sandat à l'eau de sel, sauce au raifort.

Selle de veau à l'infante.

Canetons aux olives.

Pâté froid de chapon à l'aspic.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Laitue farcie à l'espagnole.

Pain de framboises à la Victoria.

14.

Potage aux crevettes.

Petites timbales à la financière.

Filets de carpes à la Régence.

Noix de gibier à la Godard.

Épigramme d'agneau à la jardinière.

Homards en couronne.

Poulets rôtis.

Compote. Salade.

Concombres farcis à l'espagnole.

Mousse à l'ananas, garnie de gaufres.

Petits pots de gelée de groseilles.

15.

Potage à la purée de pois verts.

Rissoles aux écrevisses.

Turbot farci, sauce italienne.

Filet de bœuf à la Bourdonnaye.

Casserole au riz, garnie d'un émincé de volaille.

Aspic de cervelles à la ravigote.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Choux-fleurs, sauce au beurre.

Biscuit au café glacé.

16.

Potage aux génoises à la parmesane.

Petits flans suisses.

Filets de soles farcis à la vénitienne.

Cochon de lait au pilau, sauce indienne.

Grenadins de veau à la nivernaise.

Pain de gibier à la gelée.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Choux-raves farcis à l'espagnole.

Beignets aux abricots à la royale.

17.

Potage à la Xavier.

Fondues au parmesan.

Saumon glacé au four, sauce poivrade.

Rond de veau farci à l'anglaise, concombres sautés.

Escalopes de mouton à l'écarlate.

Salade à la russe.

Canetons rôtis.

Compote. Salade.

Artichauts à la lyonnaise.

Timbale de poires à la bordelaise.

18.

Potage à la Bagration.

Petites caisses aux queues d'écrevisses.

Perches grillées à la maître d'hôtel.

Selle de mouton rôtie à la Bourdonnaye.

Filets de pintades à la financière.

Côtelettes de chevreuil en chaufroix.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'anglaise.

Macédoine de fruits au vin de Champagne.

Soufflé aux amandes.

19.

Potage à la Pierre-le-Grand.

Petites timbales à la Talleyrand.

Merlan à l'eau de sel, sauce hollandaise et beurre fondu.

Jambon à la financière.

Côtelettes de pigeons à la dauphine, à la purée de pois verts.

Homards à la Gloucester.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Macédoine de légumes.

Pouding à l'impératrice.

20.

Potage à la purée de choux-fleurs au vermicelle.

Marinade de cervelles, sauce piquante

Truites farcies à la Condé.

Poitrine de bœuf à la Sainte-Ménehould, garnie de petites carottes glacées.

Filets de volaille à la Monville.

Pâté froid de canards à l'aspic.

Cimier de daim rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts à l'espagnole.

Pain d'ananas à la parisienne.

21.

Potage à l'impériale.

Croquettes d'écrevisses à la duchesse.

Filets de sandats à la hollandaise.

Noix de veau à la chartreuse.

Pâté chaud à la financière.

Jambon à la gelée, sauce à la bigarade.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Savarin à la macédoine de fruits.

22.

Potage aux écrevisses.

Petits pâtés à la dauphine.

Turbot gratiné à la crème.

Selle d'agneau à la Soubise.

Turban de filets mignons de veau à l'ancienne.

Chaufroix de volaille aux truffes.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Biscuits glacés à la reine.

Pouding de pain noir, sauce au vin rouge.

23.

Potage clair au tapioca et aux petits pois.

Croustades de macaroni au salpicon.

Cabillaud à l'eau de sel, sauce aux œufs à l'anglaise et beurre fondu.

Longe de porc frais à la jardinière.

Filets de pigeons à la d'Uxelles.

Pâté froid de chevreuil à l'aspic.

Pintades rôties.

Compote. Salade.

Choux-fleurs au parmesan.

Gâteau de Paris aux abricots.

24.

Potage à la crème d'orge à la française.

Côtelettes d'agneau en papillotes.

Filets de soles aux fines herbes.

Filet de bœuf à la flamande.

Timbale de homards à la Béchamel.

Filets de volaille à la Chantilly.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Artichauts à la barigoule.

Charlotte de gaufres à la plombière au melon.

25.

Potage à la Clermont.

Petits pâtés à la russe.

Brochet farci, sauce aux tomates.

Jambon aux épinards, sauce au Madère.

Bécassines à la Joinville.

Aspic de homards à la mayonnaise.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Laitue à l'espagnole.

Petits biscuits à la Chantilly.

Pain d'abricots à la Richelieu.

26.

Potage au riz à la Crécy.

Crépinettes de volaille, sauce à la Périgueux.

Filets de truites à la romaine.

Rosbif à la française, pommes de terre à la duchesse.

Caisse de ris de veau à la Toulouse.

Salade de choux-fleurs aux queues d'écrevisses.

Canetons rôtis.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts, garnis de petits pois.

Pouding d'abricots à la viennoise.

27.

Potage au riz à la turque.

Cromesquis au salpicon.

Truite saumonée au bleu, sauce genevoise.

Selle de veau aux concombres farcis à l'espagnole.

Côtelettes de chevreuil à la chasseur.

Salade de poisson à la russe.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Blanc-manger à la moscovite, garni de napolitains.

28.

Potage à la Sévigné.

Canapés d'anchois à la remoulade.

Carpes à la hongroise.

Beefsteaks-pie à l'anglaise.

Canetons à la financière.

Aspic de filets de volaille à la macédoine.

Cimier de faon rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Choux fleurs à la Villeroi.

Gâteau au punch.

Pannequets à la vanille.

29.

Potage clair aux quenelles de semoule.

Omelettes au salpicon.

Filets de saumon aux écrevisses.

Gigot de mouton braisé, garni de choux farcis.

Tendrons de veau à la Villeroi.

Pain de gibier aux truffes à la gelée.

Poulets rôtis.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Bombe à la Altenbourg.

30.

Potage à la purée de carpes aux croûtons.

Sandwichs à la Windsor.

Turbot, sauce béarnaise et beurre fondu.

Longe de veau à la Béchamel, garnie de croquettes de riz.

Poulets nouveaux aux petits pois.

Pâté froid de chevreuil à la gelée.

Canetons rôtis.

Compote. Salade.

Épinards aux œufs pochés.

Charlotte à la russe au chocolat.

31.

Potage à la purée de concombres.

Petites timbales de volaille.

Filets de soles à la Régence.

Noix de gibier à la crème, macaroni au parmesan.

Vole-au-vent à la Toulouse.

Jambon à la gelée, sauce à la bigarade.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Laitue farcie à l'espagnole.

Tartelettes d'abricots.

Pouding de cabinet, sauce au sabayon.

32.

Potage de santé aux œufs pochés.

Attereaux à la Villeroi.

Merlans à la polonaise.

Pièce de bœuf braisée à la flamande.

Timbale de volaille à la parisienne.

Salade d'écrevisses à la cardinal.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Concombres au parmesan.

Gâteau à la napolitaine à la plombière aux pêches.

1.

Potage à la Camerani.
Potage à l'impériale.
Rissoles à la Pompadour.
Filets de soles aux écrevisses.
Fricandeaux de gibier, macaroni au gratin, sauce aux tomates.
Chartreuse de ris de veau aux petits pois.
Poupiettes de filets de lapereaux.
Pain de volaille à la gelée.
Pintades rôties. Cailles rôties.
Compote. Salade.
Concombres farcis au velouté.
Artichauts au naturel.
Pouding de cabinet à la parisienne.
Gelée de framboises.

2.

Potage à la Régence.
Potage à la crème de riz à la duchesse.
Petites croustades de macaroni au salpicon.
Turbot, sauce aux œufs à l'anglaise et beurre fondu.
Selle de veau à la jardinière.
Côtelettes de volaille à la maréchal.
Boudins de gibier à la Richelieu.
Mayonnaise de saumon à l'aspic.
Chevreuil rôti. Canetons rôtis.
Compote. Salade.
Laitue à l'espagnole.
Haricots verts à l'allemande
Pain d'ananas à la sultane.
Charlotte de gaufres d'amandes à la plombière à la vanille.

3.

Potage au riz à la turque.
Potage d'esturgeon.
Petits pâtés feuilletés.
Saumon à la Régence.
Selle de mouton à la française.
Côtelettes de pigeons aux olives.
Ris de veau à la financière.
Filets de volaille à la Chantilly.
Chevreuil rôti. Paon rôti.
Compote. Salade.
Choux-fleurs à la poulette.
Petits pois au sucre.
Croquembouche de génoises à la parisienne.
Macédoine de fruits au vin de Champagne.

4.

Potage à la Sévigné.
Potage à la brunoise aux quenelles.
Petites timbales à la financière.
Truites au bleu, sauce hollandaise et beurre fondu.
Pièce de bœuf braisée à la flamande.
Pain de volaille à l'impériale.
Côtelettes d'agneau à l'italienne.
Aspic de homards, sauce mayonnaise.
Chevreuil rôti. Dindonneaux rôtis.
Compote. Salade.
Artichauts à la lyonnaise.
Haricots verts à la française.
Fromage bavarois à la cardinal.
Gâteau à la prince royal.

5.

Potage de tortue à l'anglaise.

Cervelles de veau à la Villeroi.

Filets de soles à la matelote.

Quartier d'agneau à la jardinière.

Filets de volaille à la Toulouse.

Salade à la russe.

Cimier de cerf rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Épinards aux œufs pochés.

Pouding glacé à la d'Albuféra.

6.

Potage à la Crécy au vermicelle.

Croquettes de ris de veau à l'allemande.

Saumon au bleu, sauce matelote.

Filet de bœuf à la Godard.

Escalopes de chevreuil aux truffes.

Salade de choux-fleurs aux écrevisses.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Concombres au parmesan.

Abricots à la Condé.

7.

Potage aux écrevisses.

Petits soufflés au parmesan.

Filets de sandats à la Régence.

Cochon de lait à la broche, nouilles au parmesan et pommes de terre frites.

Poupiettes de filets mignons de veau aux champignons.

Pain de chevreuil à la gelée.

Poulets rôtis.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Charlotte à la polonaise.

8.

Potage à l'impériale.

Petites caisses de queues d'écrevisses.

Sandat à la hongroise.

Beefsteaks-pie à l'anglaise.

Épigramme de volaille aux truffes.

Côtelettes de chevreuil en chaufroix.

Canetons rôtis.

Compote. Salade.

Artichauts au naturel.

Gâteau de Florence à la vanille.

9.

Potage de pigeons au sagou.

Pieds d'agneau à la Villeroi.

Turbot gratiné à la crème.

Selle de mouton à la Soubise.

Caisse de ris de veau à la Toulouse.

Homards en couronne, sauce mayonnaise.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Macédoine de légumes.

Éclairs au café.

Pouding de pêches au vin de Champagne.

10.

Potage clair au tapioca.

Boudins de volaille à la reine.

Esturgeon à l'impériale.

Jambon aux épinards, sauce au Madère.

Salmis de canetons aux truffes.

Salade d'écrevisses à la cardinal.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Pouding d'ananas à la royale.

11.

Potage à la purée de navets à la crème.

Écrevisses au naturel.

Merluches à l'impériale.

Longe de veau à la broche, garnie de concombres farcis.

Poulets à la Médicis.

Salade à l'italienne en coquilles.

Cailles rôties.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'anglaise.

Pie de pêches à l'anglaise.

12.

Potage à la Xavier.

Petits flans suisses.

Petites truites grillées à la maître d'hôtel.

Pièce de bœuf à la mode, garnie de carottes et d'oignons glacés.

Cailles à la financière.

Aspic de cervelles, sauce ravigote.

Chapons rôtis à l'anglaise.

Compote. Salade.

Concombres au parmesan.

Flan de fruits printaniers.

13.

Potage lié à la royale.

Cannelons à la purée de champignons.

Turbot grillé à la Maintenon.

Noix de veau à la jardinière.

Timbale d'écrevisses à la Nemours.

Chaufroix de bécassines aux truffes.

Canetons rôtis.

Compote. Salade.

Laitue farcie à l'espagnole.

Tartelettes d'abricots.

14.

Potage aux écrevisses.

Croquettes à la d'Uxelles.

Filets de sandats à la hollandaise.

Filet de bœuf à la chartreuse, sauce aux tomates.

Poulets farcis à la Toulouse.

Côtelettes de mouton à la d'Orsay.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Choux-fleurs au gratin.

Timbale de fruits à la Bourdaloue.

Petits pots de gelée aux framboises.

15.

Potage à la julienne.

Petits pâtés à la russe.

Carpes en matelote à la St. Leu.

Noix de gibier à la crème aigre, pommes de terre à la duchesse.

Turban de filets mignons de veau à l'ancienne.

Homards au naturel, sauce mayonnaise.

Canards sauvages rôtis.

Compote. Salade.

Macédoine de légumes.

Plombière de noix fraîches à la sultane.

16.

Potage à la purée de choux-fleurs aux nocles.

Omelettes au salpicon.

Turbot à l'eau de sel, sauce aux anchois.

Poulardes à la financière.

Côtelettes de mouton à la Soubise.

Chaufroix de cailles aux truffes.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Haricots nains à l'allemande.

Beignets à l'ananas.

Gelée fouettée aux citrons.

17.

Potage de santé aux œufs pochés.

Petites timbales de riz à la portugaise.

Filets de soles à la Morny.

Noix de veau en tortue.

Côtelettes de volaille à la maréchal.

Salade d'écrevisses à la cardinal.

Canetons rôtis.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Charlotte à la Montpensier.

18.

Potage de cailles à la chasseur.

Croquettes d'écrevisses à la duchesse.

Sandat à l'eau de sel, sauce aux câpres.

Selle de mouton braisée à la flamande.

Filets de pigeons à la Pompadour.

Pain de gibier à la gelée.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Artichauts à la barigoule.

Pouding d'ananas à la royale.

19.

Garbure aux laitues.

Sandwichs à la Windsor.

Saumon glacé au four, sauce genevoise.

Selle de porc frais à la jardinière.

Gratin de bécassines aux truffes.

Aspic de homards à la belle vue.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Champignons à la Béchamel.

Concombres au parmesan.

Pain à la Victoria, garni de tartelettes de framboises.

20.

Stchy aux choux nouveaux.

Petits pâtés à la Mazarin.

Merlans à la polonaise.

Poitrine de veau farcie à l'anglaise, garnie de pommes de terre à la Béchamel.

Côtelettes de chevreuil à la chasseur.

Pâté froid de bécassines à la gelée.

Canetons rôtis.

Compote. Salade.

Artichauts à la lyonnaise.

Petites meringues à la plombière aux pêches.

21.

Potage à la purée de céleri aux quenelles.

Rissoles aux écrevisses.

Truite saumonée à la Régence.

Jambon glacé au Malaga à l'espagnole.

Vole-au-vent à la Toulouse.

Salade à la russe.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Artichauts à la barigoule.

Pouding de cerises à l'anglaise.

22.

Potage de tortue à l'anglaise.

Petits pâtés à la turque.

Filets de soles frits, sauce à la Robert.

Pièce de bœuf à la flamande, sauce aux tomates.

Émincé de chevreuil aux truffes.

Jambon froid à la gelée.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Concombres farcis à l'espagnole.

Pain d'abricots à la Condé.

23.

Potage printanier aux nocles.

Petites croustades de riz au salpicon.

Sterlet à la russe.

Selle de mouton à la bretonne.

Salmis de canetons en bordure de nouilles.

Pain de gibier à la gelée.

Dindonneaux rôtis au cresson.

Compote. Salade.

Laitue farcie à l'espagnole.

Pouding de cabinet à la parisienne.

24.

Potage à la flamande.

Croquettes de volaille.

Darne d'esturgeon à l'italienne.

Longe de veau à la Béchamel.

Boudins de lapereaux à la Richelieu.

Salade d'écrevisses à la cardinal.

Canetons rôtis.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Nougat à la parisienne.

25.

Potage à la purée de porreaux aux quenelles.

Petites timbales à la financière.

Truite saumonée, sauce ravigote et poivrade.

Jambon à la milanaise, sauce au Madère.

Poulets à la Marengo.

Pâté froid de canards à l'aspic.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Topinambours à la Béchamel.

Gelée de pêches.

26.

Potage à la reine.

Homards au gratin.

Turbot au naturel, sauce au paprika et beurre fondu.

Filet de bœuf à la flamande.

Côtelettes d'agneau à la maréchal.

Mayonnaise de volaille à la parisienne.

Canetons rôtis.

Compote. Salade.

Choux-fleurs au parmesan.

Pie de pêches à l'anglaise.

27.

Potage clair aux croûtes gratinées.

Croquettes d'écrevisses à la duchesse.

Filets de saumon à l'italienne.

Longe de veau à la Camerani.

Pain de volaille à la d'Orléans.

Côtelettes de chevreuil en chaufroix.

Dindonneaux rôtis.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts farcis.

Pouding à la hollandaise.

28.

Potage à la crème d'orge.

Sandwichs à la Windsor.

Carpes en matelote à la marinière.

Selle d'agneau aux concombres sautés, sauce de menthe crépue.

Filets de pintades à la financière.

Homards à la Gloucester.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Choux-fleurs à la Villeroi.

Mazarin à l'ananas.

29.

Potage printanier aux quenelles.

Croquettes à la d'Uxelles.

Filets de brochets à la marinière.

Filet de bœuf à la Godard.

Côtelettes de mouton à la Soubise.

Galantine de poulardes à la gelée.

Cimier de broquart rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Macédoine de légumes.

Beignets aux pêches.

Gelée d'ananas au vin de Champagne.

30.

Potage lié au vermicelle.

Ramequins.

Poupiettes de filets de soles aux écrevisses.

Noix de veau à la flamande.

Quenelles de volaille à la Monglas.

Pâté froid de canards à l'aspic.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Chicorée à la crème aux croûtons.

Timbale de poires à la bordelaise.

31.

Potage à la Clermont.

Canapés d'anchois à la remoulade.

Turbot farci, sauce italienne.

Gigot de mouton à la provençale.

Émincé de canetons en bordure de nouilles.

Salade de choux-fleurs aux écrevisses.

Dindonneaux rôtis.

Compote. Salade.

Artichauts au naturel, sauce au beurre.

Savarin à la macédoine de fruits.

32.

Potage lié au tapioca.

Cervelles de veau en caisses.

Saumon du Rhin, sauce au raifort et tartare.

Filet de bœuf à la financière.

Boudins de volaille à la Richelieu.

Homards à la Gloucester.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts à l'espagnole.

Tartelettes de pêches.

Fromage bavarois au chocolat.

1.

Potage clair de tortue.
Potage aux écrevisses.
Petits soufflés de gibier en caisses.
Truites au bleu, sauce hollandaise et beurre fondu.
Filet de bœuf braisé, garni de tomates farcies. sauce au Madère.
Chartreuse de ris de veau aux petits pois.
Canetons à la financière.
Pain de volaille aux truffes à la parisienne.
Chevreuil rôti.
Bécassines rôties aux croûtes.
Compote. Salade.
Haricots verts à l'allemande.
Salsifis frits.
Cygne en biscuit. plombière aux framboises.
Macédoine de fruits à la russe.

2.

Potage à la princesse.
Potage à la brunoise à la royale.
Boudins de volaille à la reine.
Turbot au naturel, sauce aux tomates et beurre fondu.
Noix de veau en tortue.
Salmis de perdreaux en croustade.
Côtelettes de mouton à la Dreux.
Homards en couronne, sauce mayonnaise.
Dindonneaux rôtis. Cailles rôties.
Compote. Salade.
Artichauts à la lyonnaise.
Plombière au melon, garnie de gâteaux.
Pouding viennois au chocolat.

3.

Potage à la purée de perdreaux.
Potage Ouka à la russe.
Rissoles à la Pompadour.
Saumon glacé au four, sauce genevoise.
Dindonneaux farcis à l'anglaise.
Tête de veau en tortue.
Filets de levrauts à la Conti.
Aspic de filets de volaille à la macédoine.
Cimier de cerf rôti.
Compote. Salade.
Champignons farcis.
Topinambours à la polonaise.
Grosse meringue à la moderne.
Gelée au marasquin.

4.

Potage de tortue à l'anglaise.
Potage à la reine.
Côtelettes de homards.
Filets de soles à la normande.
Selle de veau à la jardinière.
Filets de perdreaux à la maréchal.
Turban de filets de levrauts à la financière.
Jambon à la gelée, sauce à la bigarade.
Chapons rôtis. Ortolans rôtis.
Compote. Salade.
Céleri à l'espagnole.
Choux-fleurs, sauce au beurre.
Bombe à la chinoise.
Pain d'ananas à la parisienne.

5.

Potage de perdreaux à l'espagnole.

Petits flans suisses.

Brochet farci, sauce aux tomates.

Pièce de bœuf braisée à la napolitaine.

Pâté chaud de levrauts.

Salade à l'italienne en bordure.

Dindonneaux rôtis.

Compote. Salade.

Chicorée aux œufs mollets.

Gâteau de Paris aux abricots.

6.

Potage à la julienne.

Ris de veau à la Villeroi.

Filets de perches frits, sauce poivrade.

Roast beef à la broche, garni de pommes de terre à la duchesse.

Poulets à la Périgueux.

Pâté froid de perdreaux à l'aspic.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Laitue farcie à l'espagnole.

Riz aux pêches.

7.

Potage à la purée de navets.

Caviar de Russie aux blinis.

Filets de sandats à la maître d'hôtel.

Jambon à la Godard.

Gratin de bécassines aux truffes.

Salade de choux-fleurs aux écrevisses.

Dindonneaux rôtis.

Compote. Salade.

Macédoine de légumes.

Biscuit glacé au chocolat.

8.

Potage à la Sévigné.

Petites caisses d'ortolans à la Périgueux.

Cabillaud au naturel, sauce à la moutarde et beurre fondu.

Selle de mouton à la Soubise.

Filets de levrauts sautés aux truffes.

Mayonnaise de homards.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Artichauts, sauce au beurre.

Beignets à l'ananas.

Pouding à la Fontainebleau.

9.

Potage de levraut à la chasseur.

Sandwichs à la Windsor.

Filets de soles aux huîtres.

Pièce de bœuf braisée à la flamande.

Épigramme de volaille aux champignons.

Saumon à la Chantilly.

Perdreaux rôtis.

Compote. Salade.

Choux-fleurs au gratin.

Charlotte d'abricots.

10.

Potage clair aux nocles.

Cromesquis de homards.

Saumon gratiné à la crème.

Chapons au pilau.

Tendrons de veau à la financière.

Pâté froid de perdreaux à la gelée.

Levraut rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Chicorée au jus.

Timbale de fruits à la Bourdaloue.

11.

Potage de poissons à la Bagration.

Boudins de lapereaux à la reine.

Filets de limandes à la hollandaise.

Selle de mouton à la bretonne.

Perdreaux à la Régence.

Aspic de filets de volaille à la macédoine.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Cardons à la moelle.

Mazarin à l'ananas.

12.

Potage à la purée de choux-fleurs aux quenelles.

Poulets à la Villeroi.

Filets de brochets à la marinière.

Jambon à la milanaise, sauce au Madère.

Cailles à la financière.

Salade d'écrevisses à la cardinal.

Levraut rôti à l'anglaise, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Topinambours au gratin.

Biscuit de Savoie en surprise.

13.

Garbure aux laitues.

Tartelettes de homards.

Merlans à la crème.

Poulardes piquées à la Montmorency.

Côtelettes de veau à l'italienne.

Chaufroix de perdreaux aux truffes.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Cardons au parmesan.

Pouding à la d'Orléans.

14.

Potage de cailles à la chasseur.

Petites bouchées aux écrevisses.

Turbot au naturel, sauce d'anchois et beurre fondu.

Selle de veau aux tomates farcies.

Timbale de macaroni à la parisienne.

Filets de volaille à la Chantilly.

Coqs de bruyère rôtis.

Compote. Salade.

Épinards aux œufs pochés.

Pain à la Victoria.

15.

Potage à la Véfour.

Croquettes d'écrevisses à la duchesse.

Filets de sandats à la Régence.

Longe de veau à la flamande.

Pluviers à la Médicis.

Salade à la russe.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Chicorée à la crème aux croûtons.

Mousse au marasquin, à la sultane.

16.

Potage d'abattis d'oie à l'allemande.

Petites bouchées au caviar.

Filets de soles à la française.

Gigot de mouton à la provençale.

Chartreuse de perdreaux.

Aspic de homards, sauce mayonnaise.

Dindonneaux rôtis.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'anglaise.

Petits biscuits glacés à la reine.

Soufflé à la fleur d'orange.

17.

Potage à la crème de riz à la hollandaise.

Crépinettes de perdreaux.

Filets de carpes aux huîtres.

Cochon de lait à la broche, marmelade de pommes et pommes de terre frites.

Ris de veau à la Périgueux.

Chaufroix de filets de soles à la cardinal.

Quartier de cerf rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Salsifis au velouté.

Pannequets aux abricots.

Pain d'ananas à la parisienne.

18.

Potage à la Chesterfield.

Cannelons à la polonaise.

Turbot gratiné à la crème.

Selle de mouton braisée, purée d'artichauts, sauce espagnole.

Pain de volaille à la d'Orléans.

Côtelettes de chevreuil en chaufroix.

Canards sauvages rôtis.

Compote. Salade.

Champignons farcis.

Choux-fleurs à la poulette.

Croquembouche d'amandes, mousse à la vanille.

19.

Potage à la purée de céleri au vermicelle.

Petites caisses d'alouettes au gratin.

Filets de merluches frits, sauce poivrade.

Quartier d'agneau à la Salvandy.

Filets de faisans à la reine.

Mayonnaise de saumon à l'aspic.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Croûte aux champignons.

Concombres farcis.

Suédoise de pommes.

20.

Potage de levraut à la chasseur.

Crépinettes de volaille.

Cabillaud à la polonaise.

Filet de bœuf à la Godard.

Timbale de risotto à la piémontaise.

Salade de choux-fleurs aux écrevisses.

Perdreaux rôtis.

Compote. Salade.

Céleri à la Villeroi.

Fanchonnettes de pommes.

Gelée d'ananas à la sultane.

21.

Potage à la crème de riz à la duchesse.

Attereaux aux huîtres.

Truites grillées à la maître d'hôtel.

Fricandeaux de gibier, macaroni au parmesan, sauce aux tomates.

Poulets à la Périgueux.

Côtelettes de veau à la belle vue.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Morilles à la crème.

Chicorée au jus aux croûtons.

Petites meringues à la Chantilly.

Pouding de cerises à l'allemande.

22.

Potage à la brunoise.

Croquettes de perdreaux à l'espagnole.

Cabillaud au naturel, sauce à l'anglaise et beurre fondu.

Filet de bœuf à la financière.

Côtelettes de mouton à la Soubise.

Galantine de faisan à la gelée.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Épinards aux œufs pochés.

Ruche en meringue à la française.

23.

Consommé de faisan aux quenelles.

Petites croustades de nouilles aux homards.

Sandat au naturel, sauce hollandaise et beurre fondu.

Oisons à la broche, marmelade de pommes et pommes de terre à la duchesse.

Pâté chaud à la financière.

Galantine d'anguille à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Concombres farcis à l'espagnole.

Mousse à l'ananas.

24.

Potage aux choux à la russe.

Coquilles aux huîtres gratinées.

Filets de brochets aux fines herbes.

Noix de veau piquée aux tomates farcies, sauce demi-glace.

Perdreaux à la Sierra Moréna.

Pain de gibier à la gelée.

Dindon rôti. Cailles rôties.

Compote. Salade.

Cardons à la moelle.

Plombière au café, aux gimblettes.

Soufflé à la vanille.

25.

Potage d'oie à l'anglaise.

Petites timbales à la financière.

Turbot au naturel, sauce aux tomates et beurre fondu.

Selle de mouton à la jardinière.

Gratin de bécassines aux truffes.

Homards à la Gloucester.

Canards sauvages rôtis.

Compote. Salade.

Artichauts à la barigoule.

Charlotte à la russe à l'ananas.

Beignets soufflés.

26.

Potage à la purée de porreau aux croûtons.

Petites bouchées aux huîtres.

Saumon au naturel, sauce aux câpres et tartare.

Poulardes à la financière.

Épigramme d'agneau à la macédoine.

Pâté de perdreaux à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Cardons au parmesan.

Timbale de riz à la napolitaine.

27.

Potage aux écrevisses.

Petits soufflés de volaille en caisses.

Carpes au bleu, sauce au raifort au vinaigre et beurre fondu.

Pie de veau à l'anglaise.

Filets de levrauts sautés aux truffes.

Chaufroix de grives à la gelée.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Épinards aux œufs pochés.

Petits choux à la crème.

Pain à la Victoria.

28.

Potage de ris de veau à l'allemande.

Petites caisses de grives au gratin.

Filets de soles farcis à la vénitienne.

Jambon aux épinards, sauce au Madère.

Côtelettes de pigeons aux morilles.

Saumon à la Chantilly.

Levraut rôti à l'allemande.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'anglaise.

Savarin à la macédoine de fruits.

29.

Potage aux huîtres.
Crépinettes de levraut, sauce à la Périgueux.
Truite saumonée au bleu, sauce hollandaise.
Filet de bœuf à la napolitaine.
Perdreaux à la Régence.
Aspic de cervelles à la ravigote.
Chapons rôtis.
Compote. Salade.
Céleri à la Villeroi.
Champignons à la Béchamel.
Pouding glacé de pommes à la parisienne.
Éclairs au café.

30.

Potage de pigeons au sagou.
Écrevisses au naturel.
Sterlet à la russe.
Selle de mouton braisée aux concombres farcis, sauce espagnole.
Pâté chaud de levrauts.
Chaufroix de foie gras aux truffes.
Poulardes rôties. Canetons rôtis.
Compote. Salade.
Topinambours à la polonaise.
Macédoine de fruits au vin de Champagne.

31.

Potage à la Régence.
Canapés d'anchois à la remoulade.
Filets de soles à la normande.
Longe de veau à la broche, purée d'artichauts, sauce demi-glace.
Boudins de faisan à la Richelieu.
Homards en couronne.
Chevreuil rôti. Poulets rôtis.
Compote. Salade.
Haricots verts à l'allemande.
Pouding à la polonaise.
Pommes meringuées.

32.

Potage à la Pierre-le-Grand.
Boudins de lapereaux à la reine.
Turbot au naturel, sauce aux huîtres.
Oisons à la chipolata.
Côtelettes de veau à l'écarlate.
Salade d'écrevisses à la cardinal.
Chevreuil rôti. Cailles rôties.
Compote. Salade.
Petits pois.
Choux-fleurs au parmesan.
Timbale de génoises à l'ananas.

1.

Potage de tortue à l'anglaise.
Potage à la Sévigné.
Côtelettes de homards et huîtres à la Villeroi.
Turbot au naturel, sauce aux tomates.
Filet de bœuf à la jardinière.
Salmis de bécasses au vin de Champagne.
Vole-au-vent à la Toulouse.
Pâté de foie gras en bordure de gelée.
Ortolans rôtis. Poulardes rôties.
Compote. Salade.
Fonds d'artichauts à l'espagnole.
Petits pois.
Charlotte à la parisienne au melon.
Petits soufflés aux amandes.

2.

Potage à la Régence.
Potage à la reine.
Attereaux à la Villeroi.
Saumon à la royale.
Selle de veau à la broche, purée d'artichauts, sauce demi-glace.
Grenade de filets de volaille aux truffes.
Filets de faisans à la Londonderry.
Homards à la Gloucester.
Cailles rôties.
Cimier de broquart rôti.
Compote. Salade.
Cardons à la moelle.
Choux-fleurs à la poulette.
Arbre fruitier, garni de petits nougats à l'ananas.
Gelée au vin de Madère.

3.

Potage à la purée de faisan aux croûtons.
Potage en hochepot aux queues de bœuf.
Coquilles aux huîtres gratinées.
Filets de soles à la Régence.
Dindonneaux à la Périgord.
Côtelettes d'agneau à la marquise.
Timbale de foie gras à la Montesquieu.
Galantine de perdreaux à la belle vue.
Chevreuil rôti. Pintades rôties.
Compote. Salade.
Céleri à la reine.
Petits pois.
Pouding glacé à la Montmorency en sultane.
Pain d'abricots à la Condé.

4.

Potage à la Mullagatawny.
Potage printanier aux quenelles.
Cromesquis aux écrevisses.
Truite saumonée au bleu, sauce genevoise.
Selle de mouton à la flamande.
Filets de bécasses à la royale.
Boudins de volaille à la maréchal.
Pâté froid de levrauts à l'aspic.
Dindonneaux et perdreaux rôtis.
Compote. Salade.
Choux-fleurs à la Villeroi.
Champignons farcis.
Gelée au marasquin.
Nougat à la parisienne.

5.

Potage lié au tapioca.

Petits pâtés feuilletés.

Brochet à la crème.

Jambon au Madère, nouilles au parmesan et pommes de terre à la duchesse.

Gratin de grives aux truffes.

Mayonnaise de volaille.

Levraut rôti à l'allemande.

Compote. Salade.

Chicorée aux œufs mollets.

Pouding à la Kielmansegge.

6.

Potage à la Beaufort.

Petites caisses d'alouettes au gratin.

Truites grillées à la maître d'hôtel.

Gigot de mouton à la flamande, sauce aux tomates.

Émincé de chevreuil aux truffes.

Chaufroix de foie gras à l'aspic.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Salsifis au velouté.

Mazarin à l'ananas.

7.

Potage clair aux nocles.

Crépinettes de levraut.

Filets de sandats aux écrevisses.

Oisons à la chipolata.

Côtelettes de veau à l'italienne.

Pain de faisan à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Laitue farcie à l'espagnole.

Bombe à la chinoise, garnie de gâteaux.

8.

Potage au risotto à l'italienne.

Croquettes à la Monglas.

Cabillaud au naturel, sauce aux huîtres.

Pièce de bœuf braisée à la napolitaine.

Timbale de queues d'écrevisses à la maréchal.

Chaufroix de grives aux truffes.

Dindonneaux rôtis.

Compote. Salade.

Petits pois aux fleurons.

Gâteau au punch.

9.

Potage à la purée de topinambours.

Oreilles d'agneau à la Villeroi.

Turbot à la diplomate.

Noix de veau à la Périgueux.

Canards sauvages à la bigarade.

Homards en couronne.

Levraut rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Petits navets glacés aux marrons.

Gelée à la moscovite, garnie de gâteaux.

10.

Potage aux crevettes.

Petites caisses de cervelles aux fines herbes.

Saumon au naturel, sauce d'anchois et remoulade.

Filet de bœuf à la chartreuse.

Cailles à la financière.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Coqs de bruyère rôtis.

Compote. Salade.

Cardons à la moelle.

Timbale de poires à la bordelaise.

11.

Potage à la purée de marrons à la dauphine.

Petits pâtés à la Mazarin.

Perches grillées à la maître d'hôtel.

Pièce de bœuf fumée au raifort à l'orange.

Faisans à la bohémienne.

Salade à la russe.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Chicorée à la crème aux croûtons.

Fromage bavarois à la cardinal.

12.

Potage à la flamande.

Escalopes de foie gras à la dauphine.

Merluches au naturel, sauce à la moutarde.

Poitrine de veau farcie à l'anglaise, concombres à l'espagnole.

Épigramme de levrauts aux truffes.

Mayonnaise de volaille à la parisienne.

Perdreaux rôtis.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'allemande.

Pain d'oranges garni de gâteaux.

13.

Potage de grives à la chasseur.

Petites croustades de riz au salpicon.

Sandat au naturel, sauce aux huîtres.

Oie braisée à la flamande.

Langue de bœuf à la financière.

Aspic de homards, sauce mayonnaise.

Cimier de cerf rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Cardons au parmesan.

Œufs à la neige.

14.

Potage à la purée de homards.

Pieds d'agneau à la Villeroi.

Turbot gratiné à la crème.

Noix de veau à la financière.

Pâté chaud de levrauts aux truffes.

Filets de volaille à la Chantilly.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Céleri à l'espagnole.

Pouding à la d'Orléans.

15.

Potage aux huîtres.

Petites caisses d'ortolans à la Périgueux.

Saumon à la russe.

Noix de gibier piquée, macaroni à la milanaise, sauce à la venaison.

Côtelettes de veau à l'écarlate.

Galantine de poulardes à la gelée.

Bécasses rôties aux croûtes.

Compote. Salade.

Chou de Bruxelles à la crème.

Gâteau de mille feuilles.

16.

Potage aux choux à la russe.

Croquettes de foie gras à l'alsacienne.

Turbot au naturel, sauce béarnaise.

Chapons au pilau.

Escalopes de mouton à l'écarlate.

Jambon à la gelée, sauce à la bigarade.

Perdreaux rôtis.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts farcis.

Pouding aux amandes à la française.

17.

Garbure aux légumes.

Petites timbales à la Talleyrand.

Filets de soles aux écrevisses.

Filet de bœuf à la Westmoreland.

Civet de levrauts en croustade.

Galantine d'anguille en bordure de gelée.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Choux-fleurs à la Villeroi.

Charlotte de brioche aux abricots.

18.

Potage à la crème d'orge à la française.

Cannelons à la polonaise.

Darne d'esturgeon à l'italienne.

Noix de veau à la moscovite.

Côtelettes de volaille à la maréchal.

Chaufroix de grives aux truffes.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Macédoine de légumes.

Petits biscuits à la Chantilly.

19.

Potage à la purée de porreau au vermicelle.

Sandwichs à la Windsor.

Perches au gratin.

Selle de mouton à la broche, purée de topinambours.

Turban de filets de perdreaux à la financière.

Aspic de foie gras aux truffes.

Dindonneaux rôtis.

Compote. Salade.

Chicorée aux œufs pochés.

Crème au caramel à la sultane.

Fanchonnettes de pommes.

20.

Potage à la royale.

Petites timbales aux truffes.

Filets de saumon à la marinière.

Longe de veau à la jardinière.

Émincé de volaille en bordure de nouilles.

Chaufroix de faisan à la gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Salsifis à la poulette.

Suédoise de pommes.

21.

Potage de lièvre à l'anglaise.

Boudins de volaille à la reine.

Brochet à la Chambord.

Pièce de bœuf à la mode, oignons farcis, sauce au Madère.

Pain de faisan à la royale.

Homards à la Gloucester.

Bécasses rôties aux croûtes.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Gâteau à la napolitaine, plombière aux avelines.

22.

Potage de santé aux œufs pochés.

Coquilles de perdreaux à l'espagnole.

Turbot au naturel, sauce aux huîtres.

Beefsteaks-pie à l'anglaise.

Filets de levrauts à la St. Hubert.

Aspic de filets de volaille à la macédoine.

Outardes rôties.

Compote. Salade.

Céleri à l'espagnole.

Charlotte à la Montpensier.

23.

Potage à la julienne.

Attereaux aux huîtres.

Tanches à la hongroise.

Cochon de lait à la broche, nouilles au parmesan et marmelade de pommes.

Gelinottes à la Régence.

Aspic de ris de veau à la belle vue.

Pintades rôties.

Compote. Salade.

Laitue farcie à l'espagnole.

Pouding de nouilles à l'italienne.

24.

Potage clair de faisan aux quenelles.

Croustades de nouilles aux écrevisses.

Filets de truites saumonées à la normande.

Noix de veau à la Périgueux.

Canetons aux olives.

Côtelettes de foie gras à la Persigny.

Dindonneaux rôtis.

Compote. Salade.

Topinambours à la Béchamel.

Darioles à la vanille.

Gelée fouettée aux citrons.

25.

Potage à la purée de céleri aux croûtons.

Petites caisses d'alouettes au gratin.

Merlans à la polonaise.

Oies à la chipolata.

Boudins de volaille à la maréchal.

Jambon à la gelée, sauce à la bigarade.

Cimier de cerf rôti.

Compote. Salade.

Chicorée aux œufs pochés.

Gâteau breton à la plombière de fraises.

26.

Consommé de perdreaux aux ravioles.

Petits pâtés à la dauphine.

Carpes au bleu, sauce au raifort au vinaigre et beurre fondu.

Selle de mouton braisée à la chartreuse.

Caisse de ris de veau à la Toulouse.

Mayonnaise de homards à la gelée.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Choux-fleurs au gratin.

Pouding à l'impériale.

27.

Potage aux écrevisses à la Mont de Croix.

Crépinettes de lapereaux.

Anguille à la tartare.

Poitrine de veau farcie à l'anglaise, pommes de terre à la lyonnaise.

Timbale de riz à la portugaise.

Côtelettes de mouton à la d'Orsay.

Grives rôties.

Compote. Salade.

Navets aux marrons à l'espagnole.

Blanc-manger à la moscovite, garni de biscottes.

28.

Potage de macaroni aux tomates.

Petits pâtés à la turque.

Filets de soles farcis à la vénitienne.

Poulardes à la normande.

Tendrons de veau à la financière.

Chaufroix de grives aux truffes.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Cardons à la moelle.

Petits pains à la duchesse.

Charlotte de pommes.

29.

Potage au riz à la Crécy.

Petites timbales de macaroni.

Filets de sandats grillés, sauce piquante.

Noix de veau à la crème, croquettes de pommes de terre.

Salmis de gelinottes en croustade.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Levraut rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Salsifis au velouté.

Éclairs au café.

Pouding de riz à l'orange.

30.

Potage de gibier à la Villars.

Cervelles de veau à la Villeroi.

Turbot au naturel, sauce aux crevettes.

Filet de bœuf à la flamande.

Épigramme de levrauts aux truffes.

Pain de volaille à la gelée.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Chicorée au jus aux œufs pochés.

Croquembouche de génoises à la parisienne.

31.

Potage à la crème d'orge.

Rissoles à la purée de perdreaux.

Filets de brochets aux fines herbes.

Oie farcie à la St. Martin, aux marrons.

Grenadins de veau à la nivernaise.

Salade d'écrevisses à la cardinal.

Cimier de marcassin rôti, sauce aux cerises.

Compote. Salade.

Chou de Bruxelles à la Béchamel.

Bombe à la Altenbourg.

32.

Potage à la purée de levraut aux croûtons.

Petites timbales à la cardinal.

Truites au bleu, sauce à la pluche et beurre fondu.

Gigot de mouton à la provençale.

Cailles à la financière.

Côtelettes de foie gras à la Persigny.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts à l'espagnole.

Riz à la Wellington.

1.

Potage à la brunoise.
Potage à la princesse.
Croquettes à la d'Uxelles.
Saumon au bleu, sauce hollandaise et tartare.
Noix de veau en tortue.
Truffes au vin de Champagne.
Filets de volaille au suprême aux champignons.
Homards en couronne.
Chevreuil rôti. Bécasses rôties aux croûtes.
Compote. Salade.
Cardons au parmesan.
Petits pois au sucre.
Grosse meringue à la moderne.
Gelée à l'eau-de-vie de Dantzig.

2.

Potage à la duchesse.
Consommé de perdreaux aux quenelles.
Petites timbales à la Talleyrand.
Turbot farci, sauce aux huîtres.
Selle de marcassin à la broche, marrons glacés, sauce aux cerises.
Côtelettes d'agneau à la jardinière.
Filets de volaille à la chevalier.
Pâté froid de foie gras à la gelée.
Faisans rôtis. Pintades rôties.
Compote. Salade.
Fonds d'artichauts au Madère.
Haricots verts à l'anglaise.
Mazarin à l'ananas.
Pain d'oranges, garni de quartiers d'orange glacés.

3.

Potage aux écrevisses.
Potage à la Chesterfield.
Fondues au parmesan.
Saumon glacé au four, sauce genevoise.
Filet de bœuf à la Godard.
Timbale de foie gras à la Montesquieu.
Filets de perdreaux sautés aux truffes.
Hure de sanglier à la gelée, sauce à la Cumberland.
Dindonneaux rôtis. Cailles rôties.
Compote. Salade.
Céleri à la reine.
Choux-fleurs, sauce au beurre.
Cygne en biscuit, plombière de fraises.
Gelée au marasquin.

4.

Potage de poissons à la Bagration.
Potage au risotto à l'italienne.
Petites caisses de grives au gratin.
Filets de soles aux huîtres.
Dindonneaux à la chipolata.
Pâté chaud à la financière.
Gelinottes à la Régence.
Jambon à la gelée, sauce à la bigarade.
Faisans rôtis. Chapons rôtis.
Compote. Salade.
Chou de Bruxelles au velouté.
Truffes à la crème.
Croquembouche de fruits glacés, plombière à l'ananas.
Baba chaud au Madère.

5.

Potage à la purée de volaille à la comtesse.

Petits pâtés à la dauphine.

Sandat au naturel, sauce aux câpres.

Pièce de bœuf à la mode, champignons farcis, sauce à la Régence.

Côtelettes de levrauts à la Varennes.

Salade à la russe.

Bécasses rôties aux croûtes.

Compote. Salade.

Chicorée aux œufs pochés.

Gâteau de mille feuilles à la Chantilly.

6.

Potage de mouton à l'anglaise.

Rissoles à la Pompadour.

Filets de brochets au gratin.

Longe de veau à la jardinière.

Pâté chaud de bécasses.

Mayonnaise de homards.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Chou de Bruxelles à la crème.

Pannequets meringués.

Gelée au vin du Rhin.

7.

Potage à la purée de pommes de terre aux quenelles de volaille.

Escalopes de foie gras à la Villeroi.

Maqueraux grillés à la maître d'hôtel.

Selle de mouton à la bretonne.

Ris de veau à la Périgueux.

Galantine de poulets en chaufroix.

Levraut rôti à l'allemande.

Compote. Salade.

Navets aux marrons à l'espagnole.

Pouding à la pérugine.

8.

Potage de grives à la chasseur.

Côtelettes de homards.

Cabillaud au gratin.

Noix de veau à la financière.

Pain de chevreuil aux truffes.

Chaufroix de foie gras à l'aspic.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Épinards aux œufs mollets.

Mousse à l'orange, garnie de napolitains.

9.

Potage d'anguille à la hambourgeoise.

Sandwichs à la Windsor.

Saumon à la russe.

Roast beef à l'anglaise, pommes de terre frites et pickles.

Canards sauvages à la bigarade.

Cervelles de veau en salade.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts farcis.

Biscuit de Savoie en surprise.

10.

Potage à la Faubonne.

Coquilles aux huîtres gratinées.

Filets de soles à la maître d'hôtel.

Selle de sanglier panée à l'allemande, sauce aux cerises.

Poupiettes de filets mignons de veau aux champignons.

Filets de volaille à la Chantilly.

Perdreaux rôtis.

Compote. Salade.

Chou de mer, sauce au beurre.

Pouding de marrons à l'anglaise.

11.

Potage à la julienne.

Petits pâtés à la Mazarin.

Anguille glacée aux huîtres.

Oie braisée à la flamande.

Côtelettes de mouton à l'italienne.

Pâté froid de lièvre à la gelée.

Grives rôties, marmelade de pommes.

Compote. Salade.

Cardons à la moelle.

Timbale de riz à la napolitaine.

12.

Potage d'abattis d'oie à l'anglaise.

Canapés de sardines à la remoulade.

Turbot au naturel, sauce hollandaise et beurre fondu.

Noix de gibier piquée, macaroni au parmesan, sauce aux tomates.

Poulets farcis à la Toulouse.

Jambon à la gelée, sauce à la bigarade.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Charlotte de pommes en hérisson.

13.

Potage à la crème de riz à la purée de faisan.

Ris de veau à la Villeroi.

Carpe glacée au four.

Pièce de bœuf braisée à la flamande.

Timbale de foie gras à la Montesquieu.

Aspic de homards, sauce mayonnaise.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Chou de Bruxelles au velouté.

Beignets à la polonaise.

Macédoine de fruits à la russe.

14.

Garbure aux légumes.

Croquettes de foie gras à la Béchamel.

Truites au bleu, sauce béarnaise et beurre fondu.

Sanglier glacé au vin de Bourgogne, marrons à l'espagnole.

Côtelettes de veau à la Dreux.

Mayonnaise de volaille aux huîtres.

Coqs de bruyère rôtis.

Compote. Salade.

Chicorée au jus, aux œufs mollets.

Profiteroles au chocolat.

15.

Potage à la purée de lentilles aux croûtons.

Crépinettes de perdreaux.

Filets de saumon à la marinière.

Noix de veau à la moscovite, garnie de pommes de terre à la duchesse.

Caisse de foie gras à la financière.

Hure de sanglier, sauce à la Cumberland.

Dindonneaux rôtis.

Compote. Salade.

Choux-fleurs au gratin.

Pouding à la Nesselrode.

16.

Potage de queues de veau à l'indienne.

Petits pâtés à la dauphine.

Filets de soles à la Régence.

Filet de bœuf à la Westmoreland.

Gratin de grives aux truffes.

Aspic de filets de volaille à la macédoine.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts à l'espagnole.

Croquembouche de petits choux à la parisienne.

17.

Potage clair au profiteroles.

Homards au gratin.

Sandat au naturel, sauce au raifort et beurre fondu.

Longe de veau à la broche, purée de topinambours.

Timbale de perdreaux aux truffes.

Galantine d'anguille, sauce tartare.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Cardons à la moelle.

Biscuit glacé au chocolat.

18.

Potage à la purée de marrons à la dauphine.

Petites bouchées aux huîtres.

Turbot glacé à l'amiral.

Selle de mouton braisée, nouilles au parmesan, sauce aux tomates.

Côtelettes de gelinottes à la chevalier.

Pâté de foie gras en bordure de gelée.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Charlotte à la russe aux fraises.

19.

Potage à la duchesse.

Côtelettes d'agneau à la Villeroi.

Saumon au bleu, sauce aux câpres et tartare.

Faisans à la choucroute.

Tête de veau en tortue.

Pain de gibier à la gelée.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Chou de Bruxelles à la crème.

Pouding sicilien au marasquin.

20.

Potage de poissons à la Lady Morgan.

Cannelons à la polonaise.

Cabillaud au naturel, sauce aux œufs à l'anglaise et beurre fondu.

Jambon glacé à la chipolata.

Boudins de volaille à la Soubise.

Côtelettes de chevreuil en chaufroix.

Gelinottes rôties.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'allemande.

Timbale de marrons à la Chantilly.

21.

Potage à la purée de céleri à la crème.

Cervelles de veau en caisses.

Esturgeon à l'italienne.

Beefsteaks-pie à l'anglaise.

Boudins de lapereaux à la Richelieu.

Hure de sanglier à la gelée, sauce à la Cumberland.

Dindonneaux rôtis.

Compote. Salade.

Choux-fleurs, sauce au beurre.

Gâteau à la prince royal.

22.

Potage à la Mullagatawny.

Croquettes de homards.

Turbot au naturel, sauce à la diplomate et beurre fondu.

Dindon à la Godard.

Grenadins de veau à la purée de marrons.

Côtelettes de foie gras à la gelée.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Céleri à l'espagnole.

Bombe à la Ratisbonne.

23.

Potage à la purée de carottes à la Winton.

Petits soufflés de perdreaux en caisses.

Filets de soles à la maréchal.

Selle d'agneau à la broche, champignons à la Béchamel.

Escalopes de foie gras à la Maintenon.

Côtelettes de sanglier en chaufroix.

Gelinottes piquées rôties.

Compote. Salade.

Chicorée aux croûtons.

Pain à la Victoria en sultane.

24.

Potage clair à la Sévigné.

Attereaux aux huîtres.

Saumon grillé à la Périgueux.

Rond de veau à l'anglaise, garni de choux-fleurs et de carottes glacées.

Canards sauvages à la bohémienne.

Filets de chapons à la Chantilly.

Levraut rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts à l'espagnole.

Croûtes à l'ananas.

Pouding à la hollandaise.

25.

Potage en tortue à la française.

Cromesquis de volaille.

Truites au bleu, sauce béarnaise et beurre fondu.

Oies au four, marmelade de pommes et marrons.

Côtelettes de mouton à la Pompadour.

Pâté froid de lièvre à l'aspic.

Gelinottes piquées rôties à la crème aigre.

Compote. Salade.

Chou de Bruxelles au velouté.

Riz à l'ananas à la créole.

26.

Potage à la brunoise.

Petits pâtés à la russe.

Filets de sandats à la Régence.

Filet de bœuf à la flamande.

Pain de faisan à la royale.

Homards à la Gloucester.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Navets aux marrons à l'espagnole.

Charlotte de gaufres d'amandes à la plombière aux abricots.

27.

Potage clair de perdreaux à la Sévigné.

Escalopes de foie gras à la dauphine.

Truite saumonée au bleu, sauce hollandaise.

Pie de veau à l'anglaise.

Filets de volaille à l'impériale.

Jambon à la gelée, sauce à la bigarade.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Cardons au parmesan.

Darioles à la vanille.

Pain de framboises.

28.

Potage de ris de veau à l'allemande.

Petites croustades de macaroni à la purée de faisan.

Carpes en matelote à la St.-Leu.

Selle de mouton à la bretonne.

Côtelettes de sanglier à la chasseur.

Salade à la russe.

Dindon rôti au cresson.

Compote. Salade.

Topinambours à la Béchamel.

Pouding de Francfort.

29.

Potage à l'impériale.

Petites bouchées au caviar.

Filets de saumon à la normande.

Irish stew.

Filets de gelinottes à la maréchal.

Chaufroix de foie gras à l'aspic.

Cimier de broquart rôti.

Compote. Salade.

Choux-fleurs à la Villeroi.

Pouding de riz à l'orange.

30.

Potage clair aux nouilles.

Coquilles aux huîtres à l'allemande.

Turbot au naturel, sauce aux anchois et beurre fondu.

Jambon glacé à la choucroute.

Poulets à la Marengo.

Galantine de faisan à l'aspic.

Lièvre rôti à l'anglaise, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Petits pois aux fleurons.

Soufflé au chocolat.

Gelée au marasquin.

31.

Potage à la purée de porreau aux croûtons.

Croquettes de riz au salpicon.

Carpe à la Chambord.

Pièce de bœuf braisée à la jardinière.

Bécasses en papillotes.

Pain de volaille aux truffes.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française.

Gâteau à la viennoise.

32.

Potage à la crème d'orge à la d'Orléans.

Tartelettes de homards.

Sandat au naturel, sauce à la Robert.

Noix de veau à la chicorée.

Filets de levrauts à la Conti.

Mayonnaise de volaille aux huîtres.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Céleri à l'espagnole.

Croquembouche de fruits glacés à la plombière aux poires.

1.

Potage à la Pierre-le-Grand.
Potage aux nids d'hirondelles.
Attereaux à la Villeroi.
Turbot au naturel, sauce aux huîtres.
Selle de mouton à la flamande.
Boudins à la Talleyrand.
Filets de perdreaux à la maréchal.
Pâté de foie gras à l'aspic.
Cimier de daim rôti. Chapons rôtis.
Compote. Salade.
Asperges en branches.
Petits pois.
Jambon de carême aux fraises.
Macédoine de fruits au vin de Champagne.

2.

Potage de tortue à l'anglaise.
Potage à la crème de riz à la duchesse.
Escalopes de foie gras à la dauphine.
Filets de soles à la normande.
Dindonneaux à la chipolata.
Timbale de gelinottes aux truffes.
Ris de veau à la financière.
Hure de sanglier à la gelée, sauce à la Cumberland.
Chevreuil rôti. Faisans rôtis.
Compote. Salade.
Choux-fleurs au gratin.
Champignons farcis.
Corbeille en nougat, garnie de meringues.
Petits soufflés au thé en caisses.

3.

Potage à la reine.
Consommé de faisan à la Sévigné.
Petites bouchées aux huîtres.
Truites au bleu, sauce béarnaise et beurre fondu.
Noix de veau à la financière.
Turban de filets de volaille à l'écarlate.
Côtelettes de chevreuil aux truffes.
Mayonnaise de homards à la gelée.
Dindonneaux rôtis.
Cailles rôties.
Compote. Salade.
Cardons au parmesan.
Haricots verts à l'anglaise.
Panier d'amandes, garni de petits biscuits à la Chantilly et de pains de la Mecque.
Gelée d'ananas à la moscovite.

4.

Potage de perdreaux à l'espagnole.
Potage de poissons à la Lady Morgan.
Petites timbales à la financière.
Filets de saumon à la marinière.
Filet de bœuf à la Godard.
Pâté chaud de levrauts.
Filets de pigeons à la d'Uxelles.
Aspic de filets de volaille à la macédoine.
Gelinottes rôties. Chapons rôtis.
Compote. Salade.
Fonds d'artichauts à l'espagnole.
Truffes à la crème.
Pouding glacé à la Metternich.
Mazarin à l'ananas.

5.

Potage lié au vermicelle.
Coquilles de volaille à la Béchamel.
Sandat farci, sauce aux écrevisses.
Oie braisée à la flamande.
Tête de veau en tortue.
Saumon à la Chantilly.
Chevreuil rôti, gelée de groseilles.
Compote. Salade.
Topinambours à la polonaise.
Pouding de riz aux marrons.

6.

Potage à la flamande.
Sandwichs à la Windsor.
Turbot grillé à la Maintenon.
Longe de veau à la broche, purée de topinambours.
Pain de chevreuil aux truffes.
Homards à la Gloucester.
Faisans rôtis.
Compote. Salade.
Chou de Bruxelles au velouté.
Pain d'oranges, garni de génoises aux pistaches.

7.

Potage à la princesse.
Petits pains aux huîtres.
Filets de soles à la maître d'hôtel.
Poulardes à la Demidoff.
Grenadins de veau à la purée de marrons.
Pâté froid de bécasses à la gelée.
Coqs de bruyère rôtis.
Compote. Salade.
Cardons à la moelle.
Charlotte à la russe à la vanille.

8.

Potage à la viennoise.
Petites caisses aux homards.
Carpes au bleu, sauce au raifort au vinaigre et beurre fondu.
Marcassin pané à l'allemande, sauce aux cerises.
Langue de bœuf à la financière.
Chaufroix de foie gras à l'aspic.
Dindon rôti.
Compote. Salade.
Petits pois aux fleurons.
Croquembouche de dattes à la plombière aux avelines.

9.

Potage à la purée de céleri à l'espagnole.

Rissoles de perdreaux.

Petites truites grillées, sauce à la Robert.

Selle de mouton à l'anglaise.

Timbale de macaroni à la parisienne.

Mayonnaise de filets de perches.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Asperges en branches, sauce au beurre.

Pouding de marrons à la dauphine.

10.

Potage aux huîtres.

Petits soufflés de volaille en caisses.

Saumon gratiné à la crème.

Selle de veau à la chartreuse.

Faisans à la Périgueux.

Salade de poisson à la russe.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Choux-fleurs à la Villeroi.

Pain d'ananas à la parisienne.

11.

Potage aux génoises à la parmesane.

Petits flans suisses.

Turbot au naturel, sauce hollandaise.

Roast beef à l'anglaise, pommes de terre frites et pickles.

Filets de gelinottes à la maréchal.

Galantine de poularde à l'aspic.

Levraut rôti à l'allemande.

Compote. Salade.

Chicorée aux œufs pochés.

Timbale d'abricots à la Condé.

12.

Potage à la Mullagatawny.

Cromesquis de homards.

Truite saumonée à la hongroise.

Jambon glacé à la chipolata.

Boudins de faisan à la Richelieu.

Mayonnaise de volaille à la parisienne.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Haricots verts à la française

Petites meringues à la Chantilly.

13.

Potage de faisan à l'espagnole.

Petits pâtés à la russe.

Filets de soles aux huîtres.

Dinde braisée à l'impériale.

Côtelettes d'agneau à l'italienne.

Hure de sanglier à la gelée, sauce à la bigarade.

Perdreaux rôtis.

Compote. Salade.

Artichauts à la lyonnaise.

Beignets de frangipane.

Gelée de fraises.

14.

Potage à la crème de riz à l'essence d'écrevisses.

Croustades de nouilles à la purée de perdreaux.

Sandat au naturel, sauce d'anchois et beurre fondu.

Noix de veau à la Périgueux.

Filets de levrauts à la d'Uxelles.

Galantine d'anguille à la gelée.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Salsifis, sauce à la poulette.

Œufs à la neige.

15.

Potage à la Clermont.

Coquilles de perdreaux à l'espagnole.

Carpe glacée au four.

Filet de bœuf braisé, garni de croquettes de macaroni, sauce aux tomates.

Grenade de volaille aux truffes.

Aspic de foie gras.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Petits pois au sucre.

Petits pots de crème au caramel.

Gelée au vin du Rhin.

16.

Potage de levraut à la chasseur.

Croquettes de foie gras à l'alsacienne.

Filets de brochets à la normande.

Poulardes piquées à la Montmorency.

Tête de veau en tortue.

Jambon à la gelée, sauce à la Cumberland.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Fromage bavarois aux amandes.

17.

Potage lié au vermicelle.

Boudins de faisan à la reine.

Saumon au bleu, sauce aux huîtres.

Marcassin à la broche, nouilles au parmesan, sauce à la venaison.

Poupiettes de filets mignons de veau aux champignons.

Aspic de homards à la belle vue.

Poulardes rôties.

Compote. Salade.

Chou de Bruxelles à la crème.

Pouding de marrons à l'anglaise.

18.

Potage à la purée de gelinottes aux croûtons.

Ramequins au fromage.

Turbot à l'amiral.

Pièce de bœuf braisée à la napolitaine.

Côtelettes de lièvre à la Varennes.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Cardons à la moelle.

Mousse à l'orange à la sultane.

19.

Potage à la Chesterfield.

Petites timbales de perdreaux à la Périgueux.

Filets de sandats à la marinière.

Longe de veau à la Camerani.

Filets de lapereaux à la Soubise.

Mayonnaise de volaille aux huîtres.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Truffes à la crème.

Gâteau de mille feuilles, à la mousse à l'ananas.

20.

Potage clair aux croûtes gratinées.

Poulets à la Villeroi.

Truites au bleu, sauce à la pluche.

Selle de porc frais à l'anglaise.

Vole-au-vent à la Toulouse.

Pain de gibier à la gelée.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Navets aux marrons à l'espagnole.

Pouding de poires au riz.

21.

Potage à la Faubonne.

Canapés d'anchois à la remoulade.

Anguille en matelote à la marinière.

Faisans à la choucroute.

Côtelettes de veau en papillotes.

Pâté froid de levrauts à l'aspic.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Céleri à l'espagnole.

Pouding de fécule à l'allemande.

Pains de la Mecque.

22.

Potage aux queues de veau à l'anglaise.

Petits pâtés à la dauphine.

Turbot au naturel, sauce aux œufs à l'anglaise.

Pièce de bœuf braisée à la Godard.

Salmis de gelinottes en bordure de riz.

Homards en couronne, sauce mayonnaise.

Chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Timbale de marrons, garnie d'une plombière à l'ananas.

23.

Potage à la Régence.

Petites timbales de riz à la portugaise.

Filets de soles à la française, sauce poivrade.

Selle de mouton à la duchesse.

Pain de faisan à la royale.

Aspic de cervelles, sauce ravigote.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Crème fouettée à la Cobly.

24.

Potage lié au tapioca.

Croquettes de ris de veau à l'espagnole.

Truite saumonée au bleu, sauce hollandaise et tartare.

Poitrine de bœuf à la Sainte-Menehould.

Filets de volaille au suprême aux truffes.

Hure de sanglier farcie en bordure de gelée, sauce à la Cumberland.

Perdreaux piqués rôtis.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts à l'espagnole.

Charlotte à la Montpensier.

25.

Potage à la reine.

Petites bouchées aux huîtres.

Turbot au naturel, sauce aux tomates.

Dindon à la Godard.

Côtelettes de chevreuil à la chasseur.

Homards à la Gloucester.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Asperges, sauce au beurre.

Mince-pie à l'anglaise.

Macédoine de fruits au vin de Champagne.

26.

Potage clair aux nocles.

Marinade de cervelles.

Filets de soles à la Régence.

Noix de gibier piquée à la financière.

Quenelles de volaille à la Monglas.

Pâté froid de bécasses à l'aspic.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Choux-fleurs au gratin.

Croquembouche de génoises à la parisienne à la plombière aux pêches.

27.

Potage à la purée de marrons à la dauphine.

Crépinettes de volaille.

Carpe à la Chambord.

Jambon glacé à la milanaise.

Ris de veau à la financière.

Salade à la russe.

Lièvre rôti à l'anglaise, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Haricots verts à l'allemande.

Flan de pommes.

28.

Potage à la crème d'orge.

Petites croustades de semoule au salpicon.

Brochet farci, sauce aux huîtres.

Selle d'agneau à la broche aux flageolets, sauce de menthe crépue.

Perdreaux à la Sierra Moréna.

Pain de foie gras à l'aspic.

Chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Truffes à la Périgueux.

Pouding de Savoie à l'orange.

29.

Potage d'ailerons de dinde au kari.

Coquilles aux huîtres gratinées.

Saumon au bleu, sauce hollandaise et tartare.

Longe de porc frais à l'anglaise.

Turban de filets de levrauts à la financière.

Galantine de poularde en chaufroix.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Cardons au parmesan.

Savarin à la macédoine de fruits.

30.

Potage à la julienne.

Petits pâtés à la Mazarin.

Cabillaud au naturel, sauce à la moutarde et beurre fondu.

Dindon farci à l'anglaise, marrons à l'espagnole.

Timbale de risotto à la piémontaise.

Jambon à la gelée, sauce à la Cumberland.

Gelinottes rôties.

Compote. Salade.

Petits pois aux fleurons.

Petits nougats à la Chantilly.

31.

Potage à la purée de lentilles aux croûtons.

Petites croustades de pommes de terre à la Monglas.

Truites au bleu, sauce béarnaise et beurre fondu.

Poulardes à la normande.

Côtelettes de veau à l'italienne.

Hure de sanglier, sauce à la Cumberland.

Cimier de chevreuil rôti.

Compote. Salade.

Chicorée à la crème aux œufs pochés.

Pain à la Victoria.

32.

Potage à la crème de riz à la hollandaise.

Caviar de Russie aux blinis.

Perches grillées à la maître d'hôtel.

Gigot de mouton à la flamande.

Poulets farcis à la Toulouse.

Pâté de foie gras en bordure de gelée.

Coqs de bruyère piqués rôtis.

Compote. Salade.

Salsifis au velouté.

Pouding de cabinet, sauce sabayon.

SOUPERS FROIDS.

(BUFFETS.)

Le bouillon se sert dans des tasses.
Les glaces sont placées sur le buffet vers la fin du souper.

1.

Huîtres au naturel.

Homards au naturel, sauce remoulade.

Hure de sanglier en bordure, sauce à la Cumberland.

Pâté de foie gras à l'aspic.

Faisans rôtis, froids, au cresson.

Dessert.

2.

Bouillon.

Mayonnaise de volaille aux huîtres.

Salade de poisson à la tartare.

Pâté froid de jambon à la gelée.

Filet de chevreuil rôti, froid, au cresson.

Gelée au vin du Rhin.

Dessert.

3.

Bouillon.

Saumon à la Chantilly.

Galantine de cochon de lait à la gelée.

Filets de levrauts en chaufroix.

Pain de foie gras aux truffes.

Dindon rôti, froid, au cresson.

Fromage bavarois au chocolat, garni de bouchées de dames.

Dessert.

4.

Bouillon.

Mayonnaise de filets de soles à la macédoine.

Jambon à la gelée, sauce à la Cumberland.

Côtelettes de chevreuil en chaufroix.

Galantine de perdreaux en aspic.

Selle de veau rôtie, froide, au cresson.

Salade à la russe.

Pouding à l'impératrice.

Dessert.

5.

Bouillon.
Gros saumon au beurre de Montpellier.
Filet de bœuf à la gelée.
Mayonnaise de volaille aux huîtres.
Pâté de foie gras en bordure de gelée.
Salade à l'italienne.
Chevreuil rôti, froid.
Faisans rôtis, froids.
Gelée d'oranges.
Pouding à la hollandaise.

Assiettes de sandwichs.
Assiettes de langue de bœuf salée.
Assiettes de bœuf fumé.
Assiettes de dindon rôti.
Assiettes de jambon salé.
Assiettes de cervelas.
Dessert.

6.

Bouillon.
Bastion d'anguilles.
Noix de veau à la gelée.
Jambon à la gelée, sauce à la Cumberland.
Pain de volaille aux truffes.
Homards à la Herrenhausen.
Pâté de perdreaux à l'aspic.
Côtelettes de foie gras à la Persigny.
Cimier de broquart rôti, froid.
Dindon rôti, froid.
Pain d'abricots à la Richelieu.
Panier d'amandes, garni de fruits glacés et de pâtisserie.

Assiettes de sandwichs.
Assiettes de viandes froides.
Dessert.

7.

Bouillon.
Darne de saumon à la belle vue.
Roast beef à la gelée.
Hure de sanglier, sauce à la Cumberland.
Galantine de chapons en chaufroix.
Pain de gibier à la gelée.
Salade de poisson à la tartare.
Buisson d'écrevisses.
Gelée au vin de Madère.
Timbale de génoises aux fraises.
Pouding à la polonaise.
Dessert.

8.

Bouillon.
Grosse truite au bleu à la ravigote.
Galantine de dinde.
Langue de bœuf à l'écarlate.
Côtelettes de mouton à la d'Orsay.
Pain de gelinottes à la Czarine.
Aspic de homards.
Chaufroix de volaille aux truffes.
Pâté froid de levrauts.
Cimier de cerf rôti, froid.
Faisans rôtis, froids.
Gelée à l'eau de vie de Dantzig.
Blanc-manger marbré au chocolat.
Fromage bavarois à l'ananas.
Pain de framboises.
Dessert.

9.

Bouillon.
Selle de veau à la gelée.
Galantine de faisan.
Jambon à la gelée, sauce à la Cumberland.
Saumon à la Chantilly.
Chaufroix de grives.
Côtelettes de volaille à la circassienne.
Buisson de truffes noires.
Salade à l'italienne.
Pain à la Victoria.
Cygne, garni de bavarois aux fraises.
Croquembouche à la parisienne.
Gelée au vin de Champagne.

Assiettes de sandwichs.
Assiettes de viandes froides.

Glaces.
Dessert.

10.

Bouillon.
Filet de bœuf à la parisienne.
Filets de volaille à la Chantilly.
Côtelettes de foie gras à la Rohan.
Homards à la Gloucester.
Pâté de bécasses à l'aspic.
Chaufroix de filets de soles à la cardinal.
Salade à l'italienne.
Cimier de cerf rôti, froid.
Dindons rôtis, froids.
Paniers d'oranges à la gelée.
Macédoine de fruits à la russe.
Fromage bavarois aux avelines.
Grosse meringue à la suisse.

Assiettes de sandwichs.
Assiettes de viandes froides.

Glaces.
Dessert.

11.

Bouillon.
Jambon à la gelée.
Hure de sanglier, sauce à la Cumberland.
Côtelettes de veau à la belle vue.
Aspic de filets de volaille à la macédoine.
Galantine de perdreaux en chaufroix.
Mayonnaise de filets de saumon.
Pâté froid de chevreuil.
Homards en couronne.
Cimier de daim rôti, froid.
Faisans rôtis, froids.
Gelée au vin de Madère.
Pain d'ananas à la parisienne.
Croquembouche de fruits glacés.
Pouding à la d'Orléans en sultane.

Assiettes de sandwichs.
Assiettes de viandes froides.

Glaces.
Dessert.

12.

Bouillon.
Saumon à la ravigote.
Roast beef à la gelée.
Galantine de poulardes.
Aspic de noix de veau.
Mayonnaise de volaille, garnie de croûtes au caviar.
Pâté de foie gras à l'aspic.
Pâté de jambon à l'aspic.
Galantine d'anguille à la remoulade.
Salade de poisson à la tartare.
Salade à l'italienne.
Chevreuil rôti, froid.
Macédoine de fruits au marasquin.
Gelée de fraises au Champagne.
Charlotte à la parisienne.
Arbre fruitier, garni de petits nougats à la Chantilly.

Glaces.
Dessert.

SOUPERS CHAUDS.

1.

Potage clair au vermicelle.

Truites au bleu, sauce à la pluche et beurre fondu.

Côtelettes d'agneau aux petits pois.

Chapons rôtis.

Compote. Salade.

Profiteroles au chocolat.

Dessert.

2.

Potage à la crème d'orge.

Petits pâtés feuilletés.

Filets de soles aux huîtres.

Kari de poulets à l'indienne.

Cimier de chevreuil rôti, gelée de groseilles.

Compote. Salade.

Charlotte à la russe à la vanille.

Dessert.

3.

Potage clair aux quenelles de volaille.

Truite saumonée au bleu, sauce genevoise.

Ris de veau piqués aux pointes d'asperges.

Chaufroix de perdreaux à la gelée.

Dindon rôti.

Compote. Salade.

Pain d'abricots.

Petits biscuits glacés à la reine.

Dessert

4.

Potage à la purée d'asperges aux croûtons.

Filets de sandats aux écrevisses.

Poulets à la Périgueux.

Escalopes de veau aux haricots verts.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Beignets à l'ananas.

Mousse à l'orange.

Dessert.

5.

Potage de marrons à la dauphine.

Huîtres au naturel.

Filets de saumon à l'italienne.

Épigramme d'agneau à la chicorée.

Hure de sanglier en bordure de gelée, sauce à la Cumberland.

Gelinottes piquées rôties.

Compote. Salade.

Soufflé aux confitures.

Plombière aux avelines, garnie de génoises glacées.

Dessert.

6.

Potage de riz à la turque.

Petites bouchées au caviar.

Tanches en matelote à la St. Leu.

Emincé de filet de bœuf aux champignons.

Mayonnaise de volaille à la parisienne.

Perdreaux rôtis.

Compote. Salade.

Petits pois à la française.

Fromage bavarois à la cardinal.

Glace à l'orange.

Dessert.

7.

Potage aux génoises à la parmesane.

Côtelettes de saumon aux huîtres.

Chapons au riz.

Escalopes de mouton à l'écarlate.

Chaufroix de grives.

Levraut rôti à l'allemande.

Compote. Salade.

Asperges en branches, sauce au beurre.

Petits choux pralinés.

Glace aux fraises.

Dessert.

8.

Potage à la crème de riz.

Sandat au naturel, sauce d'anchois.

Épigramme de levrauts aux truffes.

Galantine de poulets en chaufroix.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Fonds d'artichauts farcis.

Pouding de cabinet, sauce sabayon.

Bombe à la chinoise, garnie de gaufres.

Dessert.

9.

Potage à la purée de faisan.
Potage clair au tapioca.
Cabillaud, sauce hollandaise.
Filets de volaille aux truffes.
Caisse de ris de veau à la Toulouse.
Pâté de foie gras à l'aspic.
Bécasses rôties aux croûtes.
Chevreuil rôti.
Compote. Salade.
Asperges en branches, sauce au beurre.
Soufflé au thé.
Gelée au Champagne.
Glaces.
Dessert.

10.

Potage lié à la Sévigné.
Potage clair aux pâtes d'Italie.
Petites truites à la Condé.
Vole-au-vent à la Toulouse.
Escalopes de chevreuil à la purée de marrons.
Poulardes rôties.
Compote. Salade.
Salade d'asperges aux écrevisses.
Baba chaud au Madère.
Riz à la Malte.
Glaces
Dessert.

11.

Potage lié au tapioca.
Potage de perdreaux aux quenelles.
Coquilles aux huîtres gratinées.
Filets de carpes à la Régence.
Poulardes au riz.
Filets de gelinottes aux truffes.
Mayonnaise de homards.
Chevreuil rôti.
Compote. Salade.
Petits pois à la française.
Asperges en branches.
Paniers d'oranges à la gelée.
Pouding d'ananas à la royale.
Glaces.
Dessert.

12.

Potage à la reine.
Potage aux nids d'hirondelles.
Petits pâtés feuilletés.
Turbot, garni de filets de soles frits, sauce aux tomates.
Filets de faisans à la dauphine.
Ris de veau piqués à la chicorée.
Côtelettes de foie gras à la Rohan.
Cimier de broquart rôti. Dindonneaux rôtis.
Compote d'oranges.
Compote de pêches.
Haricots verts nouveaux à la française.
Pointes d'asperges en blanquette aux œufs pochés.
Macédoine de fruits au marasquin.
Gâteau de Paris aux abricots.
Glaces.
Dessert.

Menus
Europäischer Höfe
aus neuerer Zeit.

Durch die dankbar anzuerkennende Unterstützung der höchsten Hofbehörden fast sämtlicher europäischen Staaten sind wir in den Stand gesetzt, hier zunächst eine äußerst interessante Zusammenstellung von Menus der herrschaftlichen Tafeln aus neuerer Zeit vorzulegen.

Unter „Frankreich“ ist die Tafel der ersten Gesellschaftskreise repräsentirt. Unter „Großbritannien“ ist als besonders charakteristisch auch das Menu eines Festmahls beim Lord-Mayor von London aufgenommen.

Außer den Menus in dieser Abtheilung findet man in der darauf folgenden Abtheilung „Historische Menus“ viele bemerkenswerthe Menus bei besonderen Veranlassungen an Europäischen Höfen, auch aus neuester Zeit.

Anhalt.

Diner 12. Dezember 1874.

(Zu Ehren S. M. des Deutschen Kaisers.)

Potage à la Lœvenstein.
Huîtres au naturel.
Saumon, sauce à la Colbert.
Filet de bœuf à la jardinière.
Bécasses à la Godard.
Hure de sanglier, sauce à la Cumberland.
Homards, sauce à la diable.
Faisans rôtis. Salade.
Asperges.
Compotes.
Gâteau.
Glaces.
Dessert.

Baden.

Diner.

Huîtres. *Chablis.*
Potage à la Crécy au riz. *Madère.*
Petits pâtés à la purée de perdreaux.
Soles à la vénitienne. *Steinberger.*
Gigot de mouton braisé.
Chapons à la Régence.
Filets de lièvre aux truffes. *Champagne Clicquot.*
Terrine de foie gras.
Sorbet de cerises.
Petits pois à la française.
Faisans rôtis, au jus.
Salade.
Pommes à la neige. *Muscat Rivesaltes.*
Crème glacée à la fleur d'orange.
Dessert.

Bayern.

Diner 15. März 1880.

Huitres.
Oxtail soup.
Petites bouchées à la Monglas.
Saumon du Rhin à la béarnaise.
Dindes braisées aux haricots primeurs.
Boudins à la Justine.
Homards en mayonnaise.

Punch royal.

Faisans rôtis. Salade de laitue.
Asperges en branches.
Croûtes au Madère.
Gâteaux à la portugaise.
Glaces au citron, aux fraises et au chocolat.

Vins.

Chablis. Oporto rouge. Haut Sauternes. Hermitage mousseux. Bordeaux Moulon 1864. Champagne Louis Roederer. Rauenthaler 1868. Muscat Rivesalles.

Bankett 26. April 1880.

Potage à la d'Artagnan.	*Madeira.*
Œufs de vanneaux.	*Forster Ausbruch 1874.*
Cailles à la volière.	
Saumon du Rhin à la hollandaise.	*Œil de perdrix.*
Filet de bœuf à la printanière.	*Bourgogne Romané 1858.*
Dindon à la Godard.	
Cuissot de marcassin à l'anglaise.	*Champagner L. Roederer.*
Suprême de volaille aux haricots verts.	
Pâté de becasses aux truffes.	*Bordeaux Lafitte 1862.*
Langouste à la ravigote.	
Terrine de foie gras.	
Maiwein.	
Selle de mouton en chevreuil.	
Chaponneaux rôtis.	
Asperges.	
Gelée au vin de Champagne.	
Gâteaux à la St. George.	
Glaces au chocolat, aux fraises et à l'ananas.	*Tokayer.*

Belgien.

Diner.

Consommé de volaille à la royale.
Potage de tortue à l'anglaise.
Turbot à la hollandaise.
Filet de bœuf à la Godard.
Grenadins de chevreuil aux truffes.
Suprême de poulets aux pointes d'asperges.
Filets de faisans à la purée.
Mayonnaise de homards à la gelée.

Punch à la romaine.

Petits pois à la française.
Truffes au Champagne.
Bécasses et chapons rôtis.
Pâté froid de Colmar.
Petits soufflés aux framboises.
Pain d'ananas à la vénitienne.
Macédoine de fruits.
Tutti-frutti à l'orange.

Diner 25. November 1880.

Potage printanier à la royale.
Potage en tortue à la française.
Huîtres d'Ostende.
Petites croustades à la chasseur.
Saumons de Hollande à la Chambord.
Filets de bœuf à la macédoine.
Filets de chevreuil, purée de champignons.
Suprême de filets de volaille à la royale.
Mousse de homards à la cardinal.
Chaufroix de perdreaux.

Sorbet aux fraises.

Cardons à l'espagnole à la moelle.
Pointes d'asperges, œufs pochés.
Chapons du Mans au cresson.
Bécasses rôties.
Pâtés de foie gras de Colmar.
Pouding à la Richelieu.
Riz à l'impératrice.
Glaces aux marrons et tutti-frutti à l'ananas.
Divers fruits et dessert.

Braunschweig.

Diner 25. April 1866.

Potage de tortue.
Potage à la reine.
Saumon du Rhin, sauce aux huîtres.
Roast beef aux haricots nouveaux et choux-fleurs.
Aspic de homards, garni d'œufs de vanneaux.
Croustade de poussins à la Périgueux.
Chaufroix de bécasses.
Asperges en branches.
Chevreuil, Dindon, Gibier } rôtis.
Gelée d'oranges au vin de Champagne.
Salade. Compote.
Glace à l'ananas.
Punch à la romaine.

Jagd-Diner 15. Oktober 1880 zu Schloß Sybillenort.

Potage à la Winton.
Huîtres fraîches.
Turbot, sauce aux homards.
Roast beef à l'anglaise.
Filets de dindons à la chipolata.
Pâté de foie gras de Strasbourg.
Asperges en branches.
Alouettes et faisans rôtis.
Salade. Compote.
Crème à l'empire.
Fromage de Chester et de Camembert.
Glace aux noisettes.
Dessert.

Dänemark.

Diner 29. Januar 1880.

Xérès.	Potage à la purée de navets.
Oporto.	Potage à la julienne.
St. Péray.	Huîtres au citron.
	Petits pâtés au salpicon.
	Croustades à la reine.
Rüdesheimer Berg.	Flétan à la hollandaise.
Château Latour.	Selle de chevreuil à la crème.
	Petits poulets à la chevalier.
Château grillé.	Choux-fleurs au gratin.
Hermitage.	Haricots verts à l'anglaise.
	Galantine de chapon à la mayonnaise.
Punch à la romaine.	Pouding au vermicelle.
	Pâté de Toulouse.
Champagne Crémant.	Perdreaux rôtis. Compote. Salade.
	Gelée d'ananas et crème de noisettes.
	Pâtisserie.
Rivesaltes.	Glaces.
	Dessert.

Diner 26. Mai 1880.

Xérès	Potage à la royale à la printanière.
Oporto.	Potage bisque d'écrevisses.
St. Péray.	Huîtres au citron.
	Attereaux à la napolitaine.
	Bouchées à la reine.
Château Larose.	Croustades aux champignons.
	Selle de daim, gelée, jus.
Hochheimer.	Flétan, pommes de terre.
	Côtelettes de mouton aux concombres.
Punch à la romaine.	Ragoût de tortue à la danoise.
	Chapon à la Périgord.
	Petits poulets à la française.
Volnay.	Asperges } poitrine d'oie.
Sauterne.	Épinards }
	Fonds d'artichauts.
Madère.	Pâté de foie gras de Strasbourg.
	Homard en mayonnaise.
Champagne Crémant.	Faisans et bécassines rôtis.
	Pouding à l'impératrice.
	Gelée au vin de Champagne.
	Pâtisserie nationale.
Tokayer.	Glace orientale.
	Dessert.

Frankreich.

Diner 10. August 1880 in Cherbourg (Gambetta).

Bisque d'écrevisses à l'anglaise.

Croustades à la purée de champignons.

Turbot, sauce à la crème.

Filet de bœuf aux tomates farcies, sauce au Madère.
Timbales à la portugaise.
Foies gras à la Talleyrand.
Chaufroix de bécasses.

Sorbets au vin de Chypre.

Poulardes du Mans truffées, sauce à la Périgueux.
Terrines de perdreaux de Nérac.

Petits pois nouveaux à l'anglaise.
Cèpes à la provençale.
Macédoine de fruits chauds.
Gâteau de mille feuilles.

Glace suédoise.

Diner 8. Dezember 1880 beim Herzog von Nemours.

POTAGE.

Crème de riz à la princesse.

HORS-D'ŒUVRE.

Timbales à la Agnès Sorel.

RELEVÉ.

Turbots, sauce normande.

ENTRÉES.

Filets mignons à la bordelaise.
Côtelettes de chevreuil, purée de marrons.

Punch à la romaine.

RÔTS.

Faisans truffés.
Jambon d'York à la gelée.
Salade.

ENTREMETS.

Laitues hachées au velouté.
Gâteau à la mousse aux mandarines.
Glace brésilienne.
Gaufres.

Diner 27. Januar 1881.

POTAGES.

Consommé à la bourdaloue et bisque d'écrevisses.
Croustades à la Richelieu.
Turbots, sauce aux crevettes.
Filets de bœuf à la provençale, sauce aux truffes.
Cuissot de chevreuil, sauce poivrade.
Poulardes à la chevalier.
Cailles à la bohémienne.
Homards à la Bagration.

Sorbets.

Faisans truffés, sauce à la Périgueux.
Pâté de foie gras de Strasbourg.
Asperges en branches, sauce hollandaise.
Petits pois à l'anglaise.
Bombe pralinée.
Gâteaux de mille feuilles.

Diner 3. Februar 1881.

POTAGES.

Consommé à la Sévigné et bisque d'écrevisses.
Saumons à la dieppoise.
Filets de bœuf à la portugaise.
Jambon d'York aux épinards, sauce au Madère.
Poulardes à la duchesse.
Côtelettes de chevreuil, sauce à la venaison.
Homards à l'américaine.

Sorbets.

Faisans truffés, sauce à la Périgueux.
Pâtés de foie gras de Strasbourg.
Cardons à la moelle.
Haricots panachés.
Glaces: bombe à la vanille, glace aux framboises.
Gâteaux mousselines.

Großbritannien.

Her Majesty's Dinner.

JANUARY 21st. 1858.

POTAGES.

A la Crécy. Aux quenelles de gibier.

POISSONS.

Turbots bouillis. Éperlans frits.

Rougets à l'italienne.

RELEVÉS.

Pièces de bœuf aux légumes.

Chapons au riz, garnis de langues.

ENTRÉES.

Croquettes de volaille.

Bécassines au gratin.

Côtelettes d'agneau aux petits pois.

Grenadins de veau piqués aux épinards.

Poulets à la Villeroi.

RÔTS.

Perdreaux. Poulardes.

RELEVÉS.

Soufflés au chocolat. Brioches aux abricots.

ENTREMETS.

Asperges. Épinards au velouté.

Mayonnaise de saumon. Galantines de gibier.

Gelée de vin de Malaga. Pains de pommes à la Chantilly.

Gâteaux napolitains. Choux glacés au caramel.

SIDE TABLE.

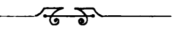
Sirloins of beef. Chines of mutton.

Haunches of venison.

MANSION HOUSE,

EASTER MONDAY, APRIL 17th. 1865.

The Right Hon. Warren Stormes Hale, Lord Mayor.



1st SERVICE.

Tortue à l'anglaise.
Filets de truites à la tartare. Côtelettes de saumon à l'indienne.
Anguilles à la broche. Filets de soles à la provençale.
Dory à la hollandaise.
Saumon de Gloucester bouilli. Turbot, sauce au homard. Merlans frits.

2nd SERVICE.

Petites bouchées au vermicelle. Côtelettes de mouton aux concombres.
Ris d'agneau en petites caisses. Filets de pigeons à la bigarade.
Quenelles de volaille à la reine. Fricandeau piqué à l'oseille.

Petits poulets rôtis. Langues de bœuf glacées aux épinards.
Pâtés à la maître d'hôtel. Chapons farcis aux champignons. Jambons d'York glacés.
Poulardes à la reine. Petits poulets aux pointes d'asperges. Pâtés de Périgord.
Hanches de mouton rôties. Quartiers d'agneau rôtis.

3rd SERVICE.

Canetons. Paons piqués. Oisons. Dindonneaux piqués.

Tourtes à la crème. Poudings moelleux.
Gelées claires aux conserves. Gelées à la Seville.
Crèmes à l'italienne. Charlottes à la russe.
Salades de homards. Crevettes en buissons.
Anguilles en gelée d'aspic. Suédoise aux mille-fruits.
Petits gâteaux à la marmelade. Pâtisserie à la bonne femme.
Meringues à la vénitienne. Gâteau à la danoise.
Gâteau aux amandes à la grecque. Feuilletage à la florentine.
Poudings à la Nesselrode. Beignets à l'orange.
Ramequins au parmesan.

Hessen.

Diner 9. Januar 1877. Großherzogliche Tafel zu Darmstadt.

Huîtres d'Ostende.	*St. Péray.*
Potage de volaille aux quenelles.	*Sherry.*
Ragoût fin en petites caisses.	
Filets de soles à la Colbert.	
Roast beef braisé à l'italienne.	*Champagne carte blanche.*
Sautés de poulets à la Marengo.	*Cantenac Médoc.*
Tête de sanglier à l'orange.	
Cimier de chevreuil. Salade de homards.	*Markobrunner.*
Chou de Bruxelles aux fleurons.	
Pouding de cabinet froid.	
Tartelettes à l'africaine.	
Compote de cerises.	
Glaces au crème de thé.	*Malaga.*
Dessert.	

Diner 21. August 1880.

(Zu Ehren J. K. H. Prinzessin Luise von Großbritannien.)

Consommé à la duchesse.
Rissoles à la Choisy.
Truites froides, sauce russe.
Pièce de bœuf à la broche.
Gâteau de volaille aux écrevisses.
Cimier de daim. Salade.
Fonds d'artichauts à la française.
Charlotte de tutti-frutti.
Glaces panachées.

Italien.

Diner 19. Oktober 1875 in Mailand

zu Ehren Sr. Majestät des Deutschen Kaisers.

Huîtres.	*Château d'Yquem.*
Potage consommé à l'impériale.	
Boudins de volaille à la d'Armagnac et petites bouchées à la Victoria.	*Château Léoville.*
Truites garnies, sauce bordelaise.	
Filet de bœuf et noix de veau à la gastronome.	
Suprême de poulardes à la printanière.	
Ortolans à la piémontaise.	
Aspic de homards au beurre de Montpellier.	
Artichauts et haricots verts, sauce à l'allemande.	*Johannisberger.*
Hors-d'œuvre.	
Pâté de marcassins et galantine de cailles à la gelée.	*Punch au Champagne.*
Rôtis: Faisans piqués, perdreaux, chevreuil, sauce à la venaison.	
Salade.	*Grand Crémant impérial.*
Pouding à la Chateaubriand, sauce aux framboises.	
Gâteau à la princesse aux avelines.	
Gelée de cerises à l'égyptienne.	
Cornes d'abondance. Pâtisserie assortie.	*Tokay de 1760.*
Glaces, cannelons à la crème aux pistaches et aux fraises, farcis d'ananas. Cédrat.	

Lippe.

Diner 24. Mai 1879.

Huîtres.
1. Potage à l'espagnole.
2. Petites bouchées.
3. Saumon à la hollandaise.
4. Jambon au Madère.
5. Homards au naturel, sauce tartare.
6. Selle de chevreuil.
7. Asperges en branches.
8. Macédoine de fruits à la gelée.
9. Glace à la Prince Pückler.

Dessert.

Diner 25. Mai 1879.

Huîtres.
1. Potage bisque.
2. Croquettes à la Villeroi.
3. Turbots à la hollandaise.
4. Fricandeau de veau à la jardinière.
5. Pâté à l'ancienne.
6. Poulardes.
7. Fonds d'artichauts à la lyonnaise.
8. Gâteau à la Mazarin.
9. Parfait au café.

Dessert.

Mecklenburg-Schwerin.

Diner 8. Februar 1879.

Potage à l'espagnole.

Huîtres au naturel et frites.

Turbot à la béarnaise, garni de filets de homards.

Filet de bœuf à la moderne.

Asperges en branches, tranches de saumon fumé.

Pâté de foie gras de Strasbourg à la Lucullus.

Faisans rôtis.

Compote. Salade.

Gelée à l'ananas au vin de Champagne.

Gâteaux à la broche.

Beurre et fromage.

Glace panachée.

Dessert.

Fruits.

Monaco.

Diner 9. März 1879.

POTAGE.

Consommé à la Fleury.

HORS-D'ŒUVRE.

Cromesquis à la polonaise.

RELEVÉS.

Truites à la cardinal.

Filet de bœuf à la Périgord.

ENTRÉES.

Volaille à la Pompadour.

Caisses d'ortolans à la Médicis.

Petites timbales à la Sorel.

Pain de foie gras à la Demidoff.

Punch à la romaine.

RÔTS.

Coqs de bruyère flanqués de bécasses.

Jambon d'York à la gelée.

ENTREMETS.

Pointes d'asperges à la Chantilly.

Fonds d'artichauts à la bordelaise.

Pouding à la George IV.

Gâteau à la Régent.

PIÈCES MONTÉES.

Croquembouche à la Caroline.

Trophée allégorique.

Dessert. — Bombe à la florentine.

Vins.

Madère 1825. Marsala. Bordeaux Mouton-Rothschild. Champagne Gd. Crémant Impérial. Geisenheimer Rothenberg. Chambertin. Muscat de Samos-Xérès.

Diner 9. Februar 1880.

POTAGE.

Printanier aux quenelles de volaille.

HORS-D'ŒUVRE.

Escalopes de foie gras à la diplomate.

RELEVÉ,

Turbot, sauce aux crevettes.

ENTRÉES

Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges.

Filets de dindonneaux aux truffes.

Mayonnaise de langoustes à la gelée.

Punch à la romaine.

RÔTS.

Perdreaux flanqués de cailles.

Salade à l'italienne.

ENTREMETS.

Haricots verts panachés.

Fonds d'artichauts frits à la milanaise.

Bavarois à la Fontange.

Gâteau de Frascati.

PIÈCES MONTÉES.

Croquembouche à la parisienne.

Chateaubriand historié.

DESSERT.

Glace. — Bombe à la Palerme.

Vins.

Madère 1825. Marsala. Bordeaux Château Lafitte. Champagne Clicquot, fleur de 1865. Steinberger. Chambertin. Constance rouge. Xérès.

Niederlande.

Diner.

Potage lié à l'américaine.
Consommé à la Colbert.
Turbot, sauce hollandaise et sauce aux crevettes.
Filet de bœuf à la flamande.
Endives aux œufs pochés.
Dinde à l'ambassadrice.
Côtelettes de mouton à la Périgueux.
Pain de gibier au suprême.
Homards à la remoulade.
Petits pois à l'anglaise.
Perdreaux et chapons rôtis.
Salade de tomates et polonaise.
Croustade de riz à la duchesse.
Gelée à la Clermont.
Glaces. Dessert.

Diner 21. Juni 1877.
(Beisetzung der Königin Sophia von Holland.)

Potage printanier.
Petits pâtés de volaille.
Darne de saumon à la genevoise.
Filet de bœuf à la flamande.
Chapon à la Périgueux.
Haricots verts.
Poulets à la dauphine.
Côtelettes de mouton aux champignons.
Petits pois.
Rôti de cailles. Salade polonaise.
Charlotte à la parisienne.
Gelée d'abricots à la portugaise.
Glace et dessert.

Oesterreich.

Diner 19. Januar 1880.

Huîtres d'Ostende.
Potage fausse tortue.
Petites timbales à la Périgord.
Branzino, sauce vénitienne.
Selle de veau à la jardinière.
Sauté de foies gras aux champignons.
Escalopes de poulardes à la Talleyrand.
Sorbet.
Faisans à la broche. Salade.
Asperges en branches.
Bombe glacée à l'ananas.
Fromage de Camembert.
Glaces aux griottes et au caramel.
Dessert.

Diner 17. Juni 1880.

Potage lié à la Sévigné.
Petites croustades à la Granville.
Fogoche, sauce hollandaise.
Selle de veau et rumpsteaks.
Filets de foies gras à la Francatelli.
Chaufroix de volaille à la russe.
Sorbet.
Rein de chevreuil, sauce aux groseilles.
Asperges en branches.
Pouding glacé aux avelines.
Fromage national.
Glaces aux pêches et au chocolat.
Dessert.

Portugal.

Diner 26. September 1880.

POTAGES.

Potage printanier à la chasseur.

Potage clair à l'orge perlé à la reine.

HORS-D'ŒUVRE.

Bâtons de lapereaux à la piémontaise.

RELEVÉS.

Poisson à l'anglaise garni, sauce aux crevettes.

Quartier de chevreuil, sauce aux câpres.

Filets de bœuf braisés au Madère à la moderne.

ENTRÉES.

Petits pâtés à la Monglas.

Filets de poulardes sautés, à la purée de pois verts.

Foie gras de canards à la belle vue.

Pâtés froids de perdreaux truffés, garnis à la gelée.

Punch à la romaine.

RÔTIS.

Dindes, sauce à la Périgueux.

Tourterelles au jus.

GROSSES PIÈCES SUR SOCLES.

Jambon d'York à l'aspic.

Galantines de chapons à la gelée.

ENTREMETS DE LÉGUME.

Asperges, sauce hollandaise.

Salade à la russe, en bordure de gelée.

ENTREMETS SUCRÉS.

Savarin au rhum.

Gelée d'ananas à la belle vue.

Gâteaux à la Solferino.

GROSSES PIÈCES SUR SOCLES.

Pyramides de biscuits de Turin.

Nougats à la parisienne.

GLACES.

Vins. *Liqueurs.*

Souper 27. Februar 1880.

BUFFET.

MENU.

CHAUD.

Bouillon de poule.

Consommé aux petits pois.

Petits pâtés de foie gras truffé.

Petits livrets de feuilletage à la moderne.

Poulet sauté à l'anglaise.

Pintades et chapons rôtis.

Dindes rôties à la demi-glace.

FROID.

Pâtés froids de lapereaux à l'aspic.

Pâtés froids de bécasses à la gelée.

Pains de chevreuil à la belle vue.

Chaufroix de perdreaux aux truffes.

Mayonnaise de homards et crevettes à la moderne.

Langue à l'écarlate.

Mortadelle de Bologne.

Jambons de Westphalie à l'aspic.

Salade à la russe.

Sandwichs variés.

GROSSE PIÈCE.

Jambons anglais.

ENTREMETS SUCRÉS.

Gelée à la macédoine de fruits.

Blanc-manger à la royale.

Gâteaux de mille feuilles à la moderne.

Biscuits de Turin décorés.

PÂTISSERIE MÊLÉE.

Gâteau à l'anglaise.

Génoises à la reine.

Bâtons à la vanille.

Gâteaux renversés aux abricots.

Gimblettes glacées au rhum.

Corinthiènes.

Petits nougats.

GROSSES PIÈCES.

Biscuit de Savoie.

Croquembouche de génoises.

Vins. *Liqueurs.*

Preußen.

Diner 20. Februar 1878.

Consommé printanier.
Crème de faisan.

Turbot et saumon, garnis, sauce béarnaise.

Pièce de bœuf à la provençale.
Jambon anglais et longe de veau.

Filets de chevreuil à l'italienne.
Pain de foie gras à la Périgueux.

Salade de homards à la gelée.
Hure de sanglier, sauce à la Cumberland.

Poulardes rôties, cresson.

Asperges à la hollandaise.
Fonds d'artichauts à la moelle.

Gelée aux fruits.
Pain d'abricots à la vanille.

Fromage.
Glaces. Compotes.
Dessert.

Diner 15. Oktober 1880.

Potage à l'impériale.
Consommé à la princesse.

Saumon du Rhin garni, sauce à la Waterfish.

Pièce de bœuf à la flamande.
Fricandeau de veau à la Béchamel.

Grives farcies aux truffes.
Filets de bécassines grillés aux cèpes.

Homards et soles à la belle vue.
Pâté de jambon à la gelée.

Selle de chevreuil rôtie, gelée de groseilles.
Poulardes rôties, salade.

Céleri à la moelle.
Petits pois à la française.

Gelée de pêches au vin de Champagne.
Charlotte à la Chateaubriand.

Fromage.
Glaces, gaufrettes.
Dessert.

Preußen.

Diner 26. Mai 1882.

Consommé à la royale.
Potage à la purée de gibier.

———

Saumon du Rhin garni.
Turbot, sauce au homard.

———

Pièces de bœuf à la printanière.
Longe de veau à la provençale.

———

Poulets à la chevalière.

———

Écrevisses à la vinaigrette.

———

Selle de chevreuil rôtie, salade.
Poulardes rôties.

———

Asperges en branches.

———

Timbale à la Compiègne.

———

Beurre, fromage.
Glaces, gaufrettes.
Dessert.

———

Diner 29. August 1883.

Consommé à la royale.
Potage à la purée de gibier.

———

Tranche de saumon à la provençale.
Turbot, sauce aux écrevisses.

———

Pièces de bœuf à la flamande.
Longe de veau à la westphalienne.

———

Timbale de volaille à la Toulouse.
Sauté de chevreuil aux truffes.

———

Homards à la gelée.
Pâté de foie gras de Strasbourg.

———

Perdreaux rôtis, salade.

———

Céleri à l'anglaise.

———

Pêches à la princesse.

———

Beurre, fromage.
Glaces, gaufrettes.
Dessert.

———

Preußen.

Diner 2. September 1884.

Consommé à la julienne à la royale.
Potage à la poméranienne.

Saumon du Rhin, sauce aux fines herbes.
Turbot garni, sauce au homard.

Pièces de bœuf à la flamande.

Poulardes au riz à l'indienne.

Mayonnaise d'écrevisses.

Selle de chevreuil rôtie, gelée de groseilles.
Perdreaux rôtis, salade.

Artichauts à l'italienne.

Gelée de cerises à la bavaroise.

Beurre, fromage.
Glaces, gaufrettes.
Dessert.

Diner 2. September 1885.

Potage à la Windsor.

Saumon du Rhin garni, sauce au homard.

Longe de veau et jambon à la jardinière.

Poulets à la maréchale.

Pâté de foie gras et grives de Strasbourg.

Perdreaux rôtis, salade.

Choux-fleurs gratinés aux croûtons.

Gelée de Champagne aux fruits.

Glaces, gaufrettes.

Dessert.

Preußen.

Diner 1. September 1886.

Consommé de volaille à la brunoise.
Saumon du Rhin garni, sauce genevoise.
Pièces de bœuf à la flamande.
Poulardes à l'indienne aux truffes.
Homards à la provençale.
Perdreaux rôtis, salade.
Fonds d'artichauts à la moelle.
Charlotte aux fraises.
Glaces, gaufrettes.
Dessert.

Diner 26. Mai 1887.

Potage de tortue.
Saumon du Rhin, sauce ravigote.
Jambon à l'anglaise, sauce au Bourgogne.
Timbale de chevreuil à l'italienne.
Homards à la belle vue.
Poulardes rôties, salade.
Asperges en branches.
Gâteau à la Compiègne.
Fromage.
Glaces.
Dessert.

Reuß.

Diner 20. November 1878.

Potage fumet de perdreaux.
Croustades à la diplomate.
Turbot, sauce aux huîtres.
Selle de mouton aux légumes.
Filets de faisans à l'impériale.
Homards à la Gloucester.
Chevreuil rôti. Salade, compote.
Gâteau de Paris aux abricots.
Beurre et fromage.
Glace à la crème brûlée.
Dessert.

Diner 21. Mai 1880.

Potage à la duchesse.
Attereaux à la moderne.
Truites au bleu, garnies de lottes frites, sauce béarnaise.
Jambon à la jardinière, sauce au Madère.
Poulardes du Mans à la Godard.
Mayonnaise d'écrevisses à la Bagration.
Chevreuil rôti. Salade, compote.
Asperges en branches.
Gelée marbrée au vin de Champagne.
Glaces mêlées.
Dessert.

Rußland.

Diner 28. August 1874.

Potages: Victoria.
Bagration.
Bouchées, croquettes, petits pâtés.
Sterlet à la russe.
Bœuf à la jardinière.
Timbale de poulardes aux truffes.
Artichauts à la barigoule.
Rôtis: gibier et chapons.
Salade.
Coupe en nougat, garnie de gelée printanière.

Diner 24. Januar 1879.

Potages: tortue à l'américaine.
Princesse.
Petits pâtés.
Sterlet à l'impériale.
Bœuf à la Richelieu.
Timbale de volaille.
Chaufroix de mauviettes.
Asperges en branches.
Rôtis: poulardes du Mans, faisans.
Salade.
Corbeille à la printanière.
Fruits. Dessert.

Sachsen, Königreich.

Diner 2. Juni 1875.

Consommé aux quenelles à la printanière. *Madère.*

Petits vole-au-vent.

Truites, sauce béarnaise. *Chât. Contet Barsac.*

Filet de bœuf à la flamande. *Clos de Vougeot.*

Côtelettes d'agneau à la Morland.

Salmis de bécasses. *Ponche à la romaine.*

Poulardes de Bresse. Salade, compote. *Gr. Crémant impérial.*

Choux-fleurs à l'italienne.

Soufflé d'ananas.

Gelée au vin de Champagne aux fraises.

Fromage. *Portwein.*

Glaces.

Dessert. *Vin de Tokay.*

Diner 18. Juni 1878.

Consommé à la royale. *Madère.*

Petites bouchées.

Truites, sauce hollandaise. *Johannisberger.*

Selle de veau à la duchesse. *Chât. Lafitte.*

Sauté de chevreuil à la piémontaise.

Salade de homards.

Chapons du Mans. Salade, compote. *Champ. Verzenay.*

Asperges en branches.

Timbale à la dauphine.

Macédoine de fruits.

Fromage. *Portwein.*

Glaces.

Dessert. *Vin de Tokay.*

Sachsen-Weimar.

Diner 6. Februar 1876.

Potage consommé à la française.

Tranches de saumon du Rhin à la suisse.

Filet de bœuf rôti à l'écarlate.

Ballon de chapon à la Régence.

Pâté de jambon à la moderne.

Selle de chevreuil rôtie, sauce aux groseilles. Salade.

Fonds d'artichauts aux fines herbes.

Savarin à la lyonnaise.

Blanc-manger d'amandes rubané.

Glaces mêlées.

Dessert.

Diner 9. Juli 1878.

Potage consommé à la royale.

Petites bouchées à la Toulouse.

Tranches de saumon du Rhin au naturel.

Filet de bœuf rôti à la jardinière.

Poulets à la reine à l'italienne.

Pâté froid de jambon à la moderne.

Selle de chevreuil rôtie, salade.

Petits pois aux fleurons.

Timbale à la portugaise aux fruits.

Glaces mêlées et décorées.

Dessert.

Sachsen-Meiningen.

(Einzug des Erbprinzen mit seiner Gemahlin Prinzessin Charlotte von Preußen.)

Diner 28. März 1878.

Consommé à la Sévigné.	*Madère sec 1842.*
Petites croustades à la Victoria.	*Vin de Moselle mousseux.*
Saumon du Rhin, sauce aux anchois.	
Pièce de bœuf garnie.	*Johannisberger Cabinet 1868.*
Sanglier à la romaine.	*Grand vin de Chât. Margaux 1868.*
Langoustes à la russe.	
Faisans rôtis.	*Crémant d'Ay rosé, Moët et Chandon.*
Salade. Compote.	
Petits pois à la française.	
Pouding à la diplomate.	*Tokayer Ausbruch.*
Gelée aux fruits.	
Glaces aux noisettes.	
Dessert.	

Diner 29. März 1878.

Huîtres.	*Vin de Moselle mousseux.*
Potage à la Régence.	*Very old Portwine 1842.*
Turbot, sauce au homard.	*Rauenthaler Cabinet 1868.*
Selle d'agneau à la duchesse.	*Grand vin de Chât. Lafitte 1865.*
Salmis de canards sauvages à la chasseur.	*Ponche à la romaine.*
Pâté de foie gras de Strasbourg.	
Poulardes rôties.	*Vin de Champagne, veuve Clicquot.*
Salade. Compote.	
Céleri à l'espagnole.	
Chartreuse aux pêches.	*Muscat Rivesaltes.*
Glaces aux framboises.	
Dessert.	

Sachsen-Altenburg.

Diner 28. November 1880.

Potage à la purée de grives.	*Sherry.*
Sole grillée, sauce à la Colbert.	*Schloss Vollrathsen.*
Filet de bœuf à la jardinière.	
Poulardes du Mans à la Périgord.	*Chât. Léoville.*
Petits pois verts.	
Fonds d'artichauts.	
Faisans rôtis.	*Moët & Chandon.*
Salade. Compote de pêches.	
Fromage de Roquefort et beurre.	
Glace à l'ananas.	*Cap Constantia.*
Dessert.	

Diner 1881.

Huîtres natives.
Potage à la Bagration.
Consommé printanier.
Hors-d'œuvre à la diplomate.
Saumon du Rhin, sauce à la diable.
Roast beef à la jardinière, sauce au Madère.
Poulardes aux truffes.
Pâté de foie gras de Strasbourg.
Gibier rôti.
Salade. Compote décorée.
Asperges en branches.
Gelée au vin de Champagne.
Fromage de Roquefort et beurre.
Glaces mêlées.
Dessert.

Schwarzburg-Rudolstadt.

Diner 1. Januar 1881.

Huîtres.	*St. Péray.*
Potage à la Sannois.	*Weisser Portwein.*
Homards au suprême.	*Rüdesheimer Berg 1865.*
Turbot à la parisienne, sauce à la Colbert.	
	Ponche à la romaine.
Selle d'agneau à l'anglaise, garnie.	
Filets de coqs des bois, truffés à la Régence.	*Chât. Durfort 1864.*
Casserole au riz de chapons à la Toulouse.	*Steinberger Cabinet 1857.*
Pâté de foie gras à la belle vue.	
Cimier de daim rôti à la gelée de groseilles.	*Saint-Marceaux.*
Compote et salade.	
Cardons à l'espagnole.	*Chât. Margaux 1858.*
Gâteau à l'espérance.	
Glace d'abricots panachée.	*Tokayer.*
Dessert.	

Schweden.

Diner.

Potage à l'impériale.	*Madère.*
Crème d'asperges.	*Xérès.*
Corbeilles de truffes à la Lucullus.	
Alouettes en caisse.	
Turbot à la marinière.	*Château d'Yquem.*
Saumon à la Régence.	
Train de chevreuil, sauce à la venaison.	
Chapons truffés.	*Château Margaux.*
Épigramme d'agneau, purée d'artichauts.	*Château Rouxon.*
Croustades de cailles à la Talleyrand.	
Poulets nouveaux à la reine.	
Purée de gelinottes à la Czartowski.	*Tokay.*
Punch à l'impériale.	
Bécasses et faisans rôtis. Salade.	*Champagne.*
Terrine de foie gras de Strasbourg.	
Asperges nouvelles, sauce au beurre.	*Vin d'Oporto.*
Fonds d'artichauts à la lyonnaise.	
Timbale d'ananas à la florentine.	*Château Lafitte.*
Gelée de fraises à la sultane.	*Clos-Vougeot.*
Plombière. Crème de noyaux.	*Crémant.*
Croquembouche à la napolitaine.	*Constance.*
Corbeilles viennoises. Compotes assorties.	
Dessert.	

Spanien.

Diner, 1868.

POTAGES.	Purée de haricots rouges à la Condé.
	Consommé aux quenelles de semoule.
	Gnoquis à la romaine.
HORS-D'ŒUVRE.	Petits pâtés à l'espagnole.
RELEVÉS.	Lupin, sauce d'anchois.
	Cocido à l'espagnole.
ENTRÉES.	Poulets à la valencienne.
	Salmis de perdreaux aux truffes.
	Buisson de cailles à la gelée.
LÉGUMES.	Haricots verts en salade.
RÔTIS.	Dinde, garnie de gibier.
ENTREMETS.	Pannequets aux confitures.
	Gelée au citron, garnie.

Waldeck.

(Verlobung bezw. Vermählung der Prinzessin Emma mit S. M. dem König der Niederlande.)

Diner 26. September 1878.

Potage à la royale.
Petites caisses à la reine.
Truites au bleu à la hollandaise.
Roast beef à l'anglaise aux champignons.
Filets de perdreaux en salmis.
Pâté de jambon à la gelée.
Selle de chevreuil rôtie. Salade.
Petits pois à la française.
Choux-fleurs.
Bavarois à la Chantilly.
Glace aux fraises.
Compotes.
Fruits.
Gâteau arbreux à la broche.
Dessert.

Diner 7. Januar 1879.

Huîtres d'Ostende.
Potage consommé à la Régence.
Rissoles à la Monglas.
Pannequets de poulets à la crème.
Saumon à la Victoria.
Filet de bœuf à l'anglaise aux légumes.
Ballons de chapon aux champignons.
Pâté de gibier à la moderne.
Faisan rôti, salade de cresson.
Asperges à la hollandaise.
Fonds d'artichauts à l'espagnole.
Pouding à la dauphin aux fruits.
Glace à l'ananas.
Gâteau arbreux à la broche.
Compotes.
Fruits.
Dessert.

Württemberg.

Diner 2. März 1880.

Potage à la Alexandra.	*Port à Port.*
Huîtres.	
Truites à la hollandaise garnies, sauce béarnaise.	*St. Péray.*
Croustades de nouilles à la Galizin.	
Jambon de Bayonne garni, sauce au Madère.	*Chât. Lafitte.*
Cardons à la moelle et asperges.	*Rüdesheim 1865.*
Poulets à la chevalier aux écrevisses.	
Filets de faisans à la Godard.	*Ponche à l'impériale.*
Pain de foie gras à la belle vue, garni de pâté de foie gras.	*Vin de Champagne.*
Poulardes rôties.	
Compote et salade.	*Lacrimae Christi.*
Bombe tutti-frutti au marasquin.	
Glaces aux pêches.	
Dessert.	*Liqueurs.*

Kaiser-Diner 22. März 1880.

Potage à la purée de volaille.	*Madère.*
Huîtres.	
Turbot et truites à la hollandaise, sauce béarnaise.	*Bourgogne mousseux.*
Hâtelets à la financière.	*Château Lafitte.*
Bœuf à l'impériale.	
Asperges en branches et haricots verts.	*Steinberg 1848.*
Poulets à la Toulouse.	
Sauté de bécasses aux croûtons.	*Ponche royal.*
Sanglier à la belle vue, sauce remoulade.	
Dindes rôties.	*Vin de Champagne.*
Compote et salade.	
Bombe de noisettes au chocolat.	*Torémilla.*
Glaces aux framboises.	
Dessert.	*Liqueurs.*

Historische

und andere bemerkenswerthe, auch launige

Menus.

Speisekarte

für eine Festmahlzeit von 16 Personen zur Feier des Publius Cornelius Lentulus Spinthes um die Mitte des letzten Jahrhunderts vor Christi Geburt bei dem Antritt seines Priesteramtes.

Erster Gang.

1. Seeigel und frische Austern (in beliebiger Menge zu verzehren).
2. Pelorische Gienmuscheln.
3. Lazarus-Klappen.
4. Weindrosseln auf Spargel.
5. Eine fette Henne.
6. Eine Schüssel mit zugerichteten Austern und Gienmuscheln unter einander.
7. Schwarze und weiße Meertulpen.

Zweiter Gang.

1. Lazarus-Klappen.
2. Süße Gienmuscheln, Meernesseln, Feigenschnepfen.
3. Kotelette von Reh und Schweins-Wildpret.
4. Hühner-Pasteten.
5. Feigenschnepfen, Stachel- und Purpurschnecken.

Eigentliches Mahl.

1. Schweinseuter.
2. Wilder Schweinskopf.
3. Fisch-Ragout.
4. Schweinseuter-Ragout.
5. Gebratene Entenbrüste.
6. Wilde Enten frikassirt.
7. Hasenbraten.
8. Gebratene Hühner.
9. Creme aus Kraftmehl.
10. Picentische Brötchen.

Weinkarte.

I. Einheimische (italische und sicilische) Weine.

Vejentischer Rothwein.
Trifoliner Berg.
Sabiner, Romentaner und Tarentiner Tischwein.
Mamertiner und Albaner Wein.
Massiker und Albaner Ausbruch.
Falerner Faustianer Wein.
Cäcuber Edelsorte.

II. Spanische Weine.

Laletaner Blümchen.
Tarrakonischer Rothwein.
Balearische Auslese.

III. Ueberseeische (griechische) Weine.

Thasier und Chierwein.
Lesbier und Koër Ausbruch.
Alter Kyprier.
Sikyonischer Rothwein.
Dessert-Wein von Klazomenai.
Außerdem Myrrhenwürzwein, Rosenwein und Weinmeth.

Mittagsmahl

eines reichen Bankiers zur Zeit des Kaisers Tiberius, 14. n. Chr., auf der Villa Claudia.

1. Englische Austern (marinirt).
2. Indische Muscheln.
3. Suppe mit seltenen Wurzeln, Pilzen und schwimmendem Moos vom Pontus Euxinus.
4. Antilopen-Koteletten und Pfauenbrüste.
5. Lerchen-Zungen. (Nachtigallen-Zungen sind Kaiserl. Regal.)
6. Jonische Attagen. (Eine Art Rebhuhn).

7. Tomakula. (Eine Wurst seltenster Mischung.)
8. Forellen und Muränen aus den entferntesten Gewässern.

Als Getränke servirte man Cäcuber, Falerner und Lacrymae Christi. Je theurer die Weine, je größer die Gläser.

Beim Nachtisch erfolgte, nachdem das Tischtuch entfernt, die Libation der Laren und der Vesta. Man entblätterte die Rosen, welche die Frauen am Busen trugen, streute die Blätter in den Wein und leerte das Glas mit einem sinnigen Spruch.

Jeder Gast erhielt von dem reichen Wirthe ein mit Gold und Edelsteinen reich geziertes Gefäß — zur Erinnerung des Tages.

Das Diner kostete 24000 Sesterzien (6000 Gulden).

Das Mahl

welches ein reich gewordener Plebejer dem Maecenas gab.

9 Couverts.

Anno 36 v. Chr.

Erster Gang.

1. Ein lukanisches wildes Schwein, bei lauem Südwind erlegt, daher Haut-gout, garnirt mit Rettig, Radiesen, Sellerie, Sardellen und Coischer Brühe.

Zweiter Gang.

1. Fische, Vögel, Muscheln und das hochgeschätzte Gericht der Eingeweide der Fische Rhombus und Scholle.
2. Eine große Lamprete auf einer Schüssel, mit Hummern umgeben. Sauce von dem berühmten venafrischen Oel mit iberischer Fischlacke, weißem Pfeffer, Essig von Mythene, Land- und Chier-Wein.

Dritter Gang.

Eine von zwei Sklaven getragene enorme Schüssel mit einem mit Salz und geröstetem Mehl bestreuten Kranich, umgeben mit Lebern von weißen Gänsen, die mit Feigen gemästet waren, ferner jungen Hasen-Keulen (da man die Ziemer häßlich fand), und endlich mit gebratenen Amseln, Tauben und sonstigen guten Dingen.

Als Weine wurden servirt: Cäcuber, Chier, Falerner und Albaner.

Diner König Ludwigs VII. von Frankreich
in der Abtei St. Corneille.
1129.

Erster Gang.

Außer Suppe 14 Schüsseln: 2 aus Wein, 1 aus Kohl und Eiern, 1 aus Zwiebeln und Kräuterbier, 1 aus Kürbis mit Milch, 1 aus stark schmeckender Butter, 1 aus feinem Oel und Fischen und 7 aus gesottenem Fleisch.

Zweiter Gang.

14 Schüsseln. — Der Königs-Braten, aus verschiedenen Braten zusammengesetzt, wurde von drei Sklaven auf einer Schüssel getragen, welche außerdem von 12 Sorten Salat mit Citronen umgeben war. Um die 14 Schüsseln zu bilden, waren solche hergerichtet von Wein, Honig, Kuchen, dicker Milch, 12 Pasteten mit rohem Obste.

Als Weine servirte man nur griechische Weine und Muskatweine.

Speisezettel im 14. Jahrhundert
für zwei Tage langes Essen zu Ehren des Bischofs von Zeitz in Weißenfels.

Erster Tag.

Erster Gang.

1. Eiersuppe mit Safran, Pfefferkörnern und Honig darin.
2. Hirse-Gemüse mit Schaffleisch und Zwiebeln.
3. Gebratenes Huhn mit Zwetschen.

Zweiter Gang.

1. Stockfisch mit Oel und Rosinen.
2. Bleyer (Fischgattung) in Oel gebacken.
3. Gesottener Aal mit Pfeffer.
4. Geröstete Bückinge mit Senf.

Dritter Gang.

1. Speisefische sauer gesotten.
2. Parmer gebacken.
3. Kleine Vögel in Schmalz mit Rettig.
4. Schweinekeule mit Gurken.

Zweiter Tag.

Erster Gang.

1. Gelbes Schweinefleisch.
2. Eierkuchen mit Honig und Weinbeeren.
3. Gebratener Hering.

Zweiter Gang.

1. Kleine Fische mit Rosinen.
2. Kalte Bleyer gebraten (die am Tage vorher übrig geblieben).
3. Gebratene Gans mit rothen Rüben.

Dritter Gang.

1. Gesalzene Hechte mit Petersilie.
2. Salat mit Eiern.
3. Gallert mit Mandeln besetzt.

Dieses Mahl kostete, wie die Akten besagen, 8 Gulden, 15 Groschen 9 Pfennige, und bezeugen solche ferner, daß Sr. Gnaden gar wohl zufrieden gewesen sein.

Es gilt dieses Menu als Beweis der Einfachheit der deutschen Küche im 14. Jahrhundert.

Diner König Heinrichs IV. von England
im Jahre 1400.

Voressen. Erster Gang.

1. Gedämpfte Brühe.
2. Weizenbrei, in Wasser gelöst.
3. Haferschleim.
4. Gerstensuppe.
5. Spinat-Brühe.

Zweiter Gang (Fische).

1. Lampreten.
2. Sonnenfische.
3. Meer-Barben.
4. Störe.
5. Gedämpfte Austern.
6. Stockfische.
7. Weißlinge in Butter

Dritter Gang (Puddings).

1. Mark-Pudding.
2. Schwarzer Pudding.
3. Weißer Pudding.
4. Sack-Pudding.
5. Zitter-Pudding.

Vierter Gang.

1. Kalb-Frikassee.
2. Gedämpftes Rindfleisch.
3. Kapaunen.
4. Pastete, mit Eingeweiden gefüllt.
5. Schottischer Hühner-Salat.
6. Kalbsschnitte.
7. Hammelschulter, von Wildpret bereitet.
8. Mark-Pastete.
9. Gebratene Rebhühner.
10. Wildes Geflügel.

Fünfter Gang (süße Speisen).

1. Eier-Rahm.
2. Milch- und Kümmel-Kuchen.
3. Schlagsahne.
4. Käse-Kuchen.
5. Pfundbirn-Pasteten.
6. Hirschhorn-Gelee.
7. Kirschen-Marmelade.
8. Birnen-Pudding.
9. Gehackte Pastete.
10. Eierkäse.
11. Getränke.
12. Zuckerwerk, Mandelmarzipan.

Mittagsmahl eines englischen Edelmanns
im Jahre 1400.

Erster Gang.

1. Bruce (eine Suppe) mit Schweinskopf.
2. Rindfleisch.
3. Schaffleisch.
4. Schweinsfüße.
5. Ein Schwan.
6. Gebratene Kaninchen.

Zweiter Gang.

1. Drore und Rose (als Suppe).
2. Fasanen.
3. Gebratene gefüllte Hühner.
4. Gebackener „Malachis".

Dritter Gang.

1. Brasé-Suppe von Hasen und Kaninchen in der Sauce.
2. Gebratene Kriechenten.
3. Wald- und andere Schnepfen.
4. Gebackene Raffyolys.
5. Flampoyntes.

Bruce.

Nimm Schweinseingeweide und koche sie langsam, schneide sie in kleine Stücke und thue sie in einen Topf mit etwas guter Brühe, dann nimm weißen Lauch, schäle ihn und schneide ihn klein. Dann thue ihn mit gehackten Zwiebeln dazu und lasse Alles zusammen kochen. Tunke darauf Brot in Brühe und mache es schmackhaft mit Blut und Essig, lasse es mit Pfeffer und Gewürznäglein in einem Topfe aufkochen und gieb Alles zusammen zur Tafel.

Drore.

Nimm Mandeln, brühe sie ab und stoße sie; mische sie mit guter Fleischbrühe, und siede sie in einem Topfe; dann hacke Zwiebeln, brate sie in frischem Fett und thue sie zu den Mandeln. Dann nimm kleine Vögel, koche sie und thue sie in die Brühe mit Zimmt, Gewürznäglein und etwas „schönem Fett", dann koche nochmals das Ganze.

Rose.

Nimm gepulverten Reis (Reismehl) und koche ihn in Mandelmilch, bis er dick wird, nimm Magen von Kapaunen oder Hennen, stoße sie in einem Mörser, mische sie damit und thue das Ganze mit gepulvertem Zimmt und Gewürznäglein in einen Topf und bestreue sie mit Sandelholz.

Das Füllsel der Hühner.

Nimm frisches Schweinefleisch, siede es, hacke es klein, thue harte Eidotter dazu, trockene Johannisbeeren, gepulverten Zimmt, Eiben und ganze Gewürznäglein und brate die Masse.

Eber in brasé.

Nimm die Rippen eines Ebers, so lange sie frisch sind, koche sie, daß sie halbgar sind, hacke sie und thue sie mit Fleischbrühe und Wein in einen Topf. Gewürznäglein,

Fichtenkörner, Johannisbeeren und gestoßener Pfeffer kommen als Würze dazu. Dann röste Zwiebeln, sodann koche sie, nimm in Brühe getunktes Brot, thue es zu den Zwiebeln, färbe es mit Sandelholz und Safran, und wenn sich das Ganze gesetzt hat, dann thue Essig und Zimmt dazu und richte es an.

Raffyolys.

Nimm Schweinefleisch, siede es, hacke es und vermische es mit Eidottern; dann thue gehackten Speck, geriebenen Käse, gepulverten Ingwer und Zimmt dazu, mache daraus Kugeln in der Form und Größe eines Apfels, und wickle sie in den Darm eines Schweines, mache aus Hefenteig eine zweite Einwicklung und backe die Kugeln. Wenn sie gebacken sind, dann nimm Eigelb, quirle es gut mit Zucker und Pfeffer, färbe diese Mischung mit Safran und schütte diese Sauce über die Kugeln.

Flampoyntes

sind eine Variante der Raffyolys und werden aus gutem, mit Speck durchzogenen Schweinefleisch bereitet, das auch gekocht, gehackt und gestoßen wird. Die Beimischung besteht aus Käse, Zucker und Pfeffer, die Einwicklung in Hefen ist wie die der Raffyolys, nur werden noch aus anderm dünnen Teig kleine Fleckchen geschnitten, in Schmalz gebacken, in die Mischung gethan, bevor sie in den Hefenteig kommt, dann nochmals gebacken.

Was man damals unter Mandelmilch verstand war eine einfache Vermischung von gestoßenen Mandeln mit Milch oder Brühe.

Küchen-Zettel bei der Vermählung des Kurfürsten Joachim von Brandenburg

(geb. 9. Januar 1505, † 2. Januar 1571)
mit der Prinzessin **Magdalena von Sachsen** (geb. 7. März 1507, † 28. Dezember 1534), Tochter des Herzogs Georg von Sachsen,
am 6. November 1524 zu Dresden.

I. Am Vorabend der Vermählung.

A. Fürsten-Tisch.

Erster Gang.

Hasen-Wildpret.
Gebratenes.
Aepfel in Butter.
Geröstete Vögel.
Ein Schau-Gericht.

Zweiter Gang.

Schmerlen treug heiß.
Gebratenes.
Torten von Quitten und Birnen.
Pasteten von Hasen (übergoldet) als Schau-Essen.

Dritter Gang.

Karpfen mit Drapes und süßer Wein.

Geronnene Milch mit Reis.

Schau-Essen mit Gebackenem.

B. Tisch der Grafen, Prälaten und Räthe.

Reh-Wildpret.

Gebratenes.

Schmerlen treug heiß.

Gelbe Vögel.

Apfel-Mus (kalt).

Gänse-Gekröse (schwarz).

Hühner (weiß) mit Muskat-Blumen.

Gebackenes.

C. Für die Ritterschaft und Frauenzimmer.

Hirsch-Wildpret.

Gebratenes.

Gänse-Gekröse.

Apfel-Mus (kalt).

Hühner (weiß) mit Muskat-Blumen.

Gallerte.

Gebackenes.

D. Für die Speise-Küche.

Hasen-Wildpret.

Gebratenes.

Wurst.

Rindfleisch-Suppe mit Graupen.

Rindfleisch treug.

II. Am Hochzeitstage den 6. Novbr. 1524.

A. Fürsten-Tafel.

1. Mittags.

Erster Gang.

Ein Auerhahn mit einer gehemmerten süßen Sose (geschlagene Sauce).

Grüne Foren (frische Forellen).

Gebratenes.

Mandeltorten mit Confekt.

Ein Schau-Essen.

Zweiter Gang.

Schweine-Wildpret.

Gebratenes von Span-Ferkeln.

Wilde Hühner mit gelber Sose (Sauce).

Ein Schau-Essen.

Dritter Gang.

Grüne (frische) Hechte.

Heiße Kuchen mit Oblaten.

Pasteten, darin eine Rehkeule, vergoldet für ein Schau-Essen.

Vierter Gang.

Gepreßte Schweins-Köpfe mit Aepfeln und Weinessig.

Birnen in einer süßen Brühe.

Gebackenes.

Eine hohe Gallerte von Fischen, vergoldet für ein Schau-Essen.

2. Abends 6 Uhr.

Erster Gang.

Salat.
Zwei Reis-Schüsseln.
Gebratene Tauben.
Kalbs-Braten.
Gekochte Karpfen.
Rindfleisch.
Gekochte Aale.
Hammelbraten.
Geröſteter Kalbskopf.
Erbsschocken.
Krebse.
Hammelfleisch.
Leber-Kuchen.
Geschnittener Ochsen-Kopf.

Zweiter Gang.

Kalbfleisch.
Gekochte junge Hühner.
Pastete von Ochsenzungen.
Hirschbraten.
Gebratene Rehkeule.
Lammbraten.
Reh-Wildpret.
Ochsen-Kaldaunen.
Pflaumen-Kuchen.
Stachelbeeren-Torte.
Hirsch-Wildpret.
Ochsen-Klauen.
Gekochte Karautschen.

B. Das Gefolge.

1. Mittags.

a. Für Grafen, Räthe und Prälaten.

10 Schüsseln.

Reh-Rücken mit brauner Sose.
Grüne Föhren.
Gebratenes.
Wein-Mus.
Schweine-Wildpret.
Gebackene Aepfel.
Gelbe Vögel.
Synandt-Fladen.
Fisch-Gallerte.
Gebackenes.

b. Für die Ritterschaft und Frauenzimmer.

8 Schüsseln.

Schweine-Wildpret.
Grüne Föhren.
Gebratenes.
Wein-Mus.
Hasen-Wildpret.
Synandt-Fladen.
Fisch-Gallerte.
Gebackenes.

c. Für die Speise-Küche.

6 Essen.

Hasen-Wildpret.
Gebratenes.
Karpfen (treug) oder Gelbes Fleisch.
Gebratenes.
Reis mit Milch.
Rindfleisch.

2. Abends.

a. Die Junker-Tafel.

Erster Gang.

Salat.
Zwei Reis-Schüsseln.
Junge Hühner, gekocht.
Gekochte Aale.
Kalbsbraten.
Gebratene Tauben.
Schweinebraten.
Erbsschocken.
Ochsenklauen.

Zweiter Gang.

Hirsch-Wildpret.
Lammfleisch.
Gekochte Karpfen.
Lammfleisch-Pasteten.
Kalbskopf, geröstet.
Gekochte Karautschen.
Pflaumen-Kuchen.
Krebse.

b. Der dritte Nebentisch.

Erster Gang.

Reis.
Kalbfleisch.
Hirschbraten.
Ochsen-Kaldaunen.

Zweiter Gang.

Gekochte Karpfen.
Hirsch-Wildpret.
Rindfleisch.
Reh-Wildpret.

c. Der Offizier-Tisch.

Erster Gang.

Zwei Reis-Schüsseln.
Zwei Salate.
Rindfleisch.
Kalbfleisch.
Hirsch-Wildpret.

Zweiter Gang.

Hammelfleisch.
Kalbs-Kopf.
Hammel-Braten.
Ochsen-Klauen.
Sauer Gebratenes.

d. Die Dienerschaft.

α. Altfrau und Mägde.

Salat.
Kleine Krebse.
Bückinge.
Rindfleisch.
Reis.
Kalbfleisch.

β. Zwei Tische für fremde Kutscher.

Salat.
Geröstete Hammel-Köpfe.
Rindfleisch.
Kleine Krebse.

γ. Sieben Tische für Dienerschaft rc.

Salat.
Kleine Krebse.
Rindfleisch.
Bückinge.

Hofhaltung des Herzogs Johann Friedrich von Calenberg.

Speisezettel am Sonntag den 13. Juni 1647.

A. Mittags 1 Uhr.

1. Fürstliche Tafel.

Erster Gang.	Zweiter Gang.
Zwei Wein-Suppen.	Lammbraten.
Gebratene Rehrücken.	Feigentorte.
Gebratene Vögel.	Spritzkuchen.
Gekochte Karpfen.	Hecht, gekocht.
Kleine Pasteten.	Hirschwildpret.
Gefüllte Lammsbrust.	Erbsschocken.
Braunkohl.	Hirschbraten.
Wildschweinschinken.	Rindfleisch-Klöße.
Kalbsbraten.	Kalbfleisch.
Welschhuhn, gebraten.	Sauer Gebratenes.
Junge Hühner, gekocht.	Krebse.
Rindfleisch.	Gebratenes Spanferkel.
Gekochte Karautschen.	Kalbs-Kaldaunen.
	Ochsen-Klauen.

2. Kron-Tafel (Marschalls-Tafel).

Zwei Wein-Suppen.	Junge Hühner, gekocht.
Braunkohl.	Kleine Pasteten.
Drögefleisch.	Gebratene Rehkeule.
Rindfleisch.	Kalbsbraten.
Gekochte Karautschen.	Hirschwildpret.
Gefüllte Lammsbrüste.	Krebse.
Kalbfleisch.	Hammelfleisch.
Erbsschocken.	Hammelbraten.
Spritzkuchen.	

3. Nebentisch (Sekretäre u. s. w.).

Erster Gang.	Zweiter Gang.
Wein-Suppe.	Braun-Kohl mit drögem Fleisch.
Hirschbraten.	Gefüllte Lammsbrust.
Rindfleisch.	Hirschwildpret.
Krebse.	Spritzkuchen.

4. Offizier-Tisch.

2 Wein-Suppen.
2 Braunkohl.
Drögefleisch.
Rindfleisch.
Gefüllte Lammsbrust.
Hirschwildpret.
Junge Hühner, gekocht.
Kalbsbraten.
Hammelbraten.
Hammelfleisch.

5. Tisch für die Altfrau und die Mägde.

Speck-Suppe.
Braunkohl.
Drögefleisch.
Rindfleisch.
Kalbfleisch.
Hammelfleisch.

6. Zwei Tische für fremde Kutscher u. s. w.

Braunkohl.
Hammelbraten.
Rindfleisch.
Drögefleisch.

7. Sieben Tische für Jäger, Schmiede, Kutscher und Diener der Cavaliere.

Speck-Suppe.
Braunkohl.
Drögefleisch.
Rindfleisch.

B. Sonntag Abends.

1. Fürstliche Tafel.

Salat.
2 Reis.
Gebratene Tauben.
Kalbsbraten.
Gekochte Karpfen.
Rindfleisch.
Gekochte Aale.
Kalbfleisch.
Junge Hühner, gekocht.
Ochsenzungen-Pastete.
Hirschbraten.
Gebratene Rehkeule.
Lammbraten.
Hammelbraten.
Geröfteter Kalbskopf.
Erbsschocken.
Krebse.
Hammelfleisch.
Leberkuchen.
Geschnittener Ochsenkopf.
Rehwildpret.
Ochsen-Kaldaunen.
Flammenkuchen.
Stachelbeerentorte.
Hirschwildpret.
Ochsen-Klauen.
Gekochte Karautschen.

2. Junker-Tafel.

Salat.
2 Reis.
Junge Hühner, gekocht.
Gekochte Aale.
Kalbsbraten.
Gebratene Tauben.
Hirschwildpret.
Lammfleisch.
Gekochte Karpfen.
Lammfleisch-Pastete.
Gerösteter Kalbskopf.

Schweinebraten.
Erbsschocken.
Ochsen-Klauen.
Gekochte Karautschen.
Flammenkuchen.
Krebse.

3. Nebentisch.

Reis.
Kalbfleisch.
Hirschbraten.
Gekochte Karpfen.
Hirschwildpret.
Rindfleisch.

Ochsen-Kaldaunen.
Rehwildpret.

4. Offizier-Tisch.

2 Reis.
2 Salate.
Rindfleisch.
Kalbfleisch.
Hirschwildpret.
Hammelfleisch.
Kalbskopf.
Hammelbraten.
Ochsen-Klauen.
Sauer Gebratenes.

5. Tisch für die Altfrau und die Mägde.

Salat.
Kleine Krebse.
Bückinge.
Rindfleisch.
Reis.
Kalbfleisch.

6. Zwei Tische für fremde Kutscher und Stalldiener.

Salat.
Geröstete Hammelsköpfe.
Rindfleisch.
Kleine Krebse.

7. Sieben Tische für Jäger, Schmiede, Kutscher, Stall- und Junkerdiener.

Salat.
Kleine Krebse.
Rindfleisch.
Bückinge.

Leichengastmahl

nach der Beisetzung des Kurfürsten Ernst August zu Hannover am 20. April 1698.

Das Gastmahl ward auf einer langen Tafel en ambigu in zwei Gängen servirt mit 5 großen Schüsseln, 20 ordinären Schüsseln und 6 kleinen Tellern. Die Speisen waren wie nachstehend angegeben aufgesetzt. Die großen Schüsseln sind mit **fetter Schrift**, die ordinären Schüsseln mit gewöhnlicher Druckschrift und die kleinen Teller mit gothischer Schrift bezeichnet.

Erster Gang.

	Junge Hühner.	
Ragout vom Kalb.		Potage.
	Heil-Bütte.	
Potage.		Warme Pastete.
	Lammfleisch.	
Karautschen.		Gekochte Ochsenzunge.
	Potage.	
Gedämpftes Rindfleisch.		Kabeljau.
	Kalbfleisch.	
Hechte.		Alte Hühner.
	Rindfleisch.	
Kalbfleisch mit Spinat.		Potage.
	Junge Hühner.	
Gekochte Ochsenzunge.		Bütte.
	Potage.	
Potage.		Karautschen.
	Lammfleisch.	
Warme Pastete.		Potage.
	Rindfleisch.	
Potage.		Ragout vom Kalb.
	Kalbfleisch.	

Zweiter Gang.

Birkhühner.

Junge Hühner.

Gebratene Hasen.

Kalbsbraten.

Rehbraten.

Hirschbraten.

Krammetsvögel.

Kalekuten.

Spanferkel-Gallert.

Gebratene Tauben.

Compot.

Hirschbraten.

Salat.

Lammbraten.

Compot.

Kalekuten.

Salat.

Kalbsbraten.

Compot.

Lammbraten.

Salat.

Kapaunen.

Haselhühner.

Gebratener Auerhahn.

Gebratene Tauben.

Schnepfen.

Gebr. Stör und Zunge.

Gebratene Hasen.

Rehbraten.

Junge Hühner.

Birkhühner.

Speisezettel des Prinzen Ernst von Großbritannien und Hannover bei einem Diner am 2. März 1788.

Braune Bouillon-Suppe.
Saurer Kohl mit Hecht.
Forellen.
Round of beef.
Kälber-Fricandeau.
Junge Tauben.
Pudding.
Spargel.

Frikassee von Kälber-Gries.
Schmalkaldener Hammelbraten.
Salat. Orangen-Marmelade.
Wildschweinskopf.
Kuchen.
Ananas.
Orangen u. s. w.
Dessert.

Küchenzettel des Königs Friedrich des Großen von Preußen

vom 5. August 1786 (12 Tage vor seinem Tode).

	Bemerkungen des Königs. Das † war Zeichen der Königlichen Zufriedenheit.
Soupe aux choux à la Fouqué.	†
Du bœuf au panais et carottes.	†
Des poulets en cannelons aux concombres farcis au blanc à l'anglaise.	Durchgestrichen und vom König persönlich des **côtelettes dans du papier** bestellt.
Petits pâtés à la romaine.	
Gebratene junge Couleussen.	
Du saumon à la Dessau.	†
Des filets de volaille à la Pompadour avec des langues de bœuf et des croquettes.	
Portugiesischer Kuchen.	Von Sr. Maj. durchgestrichen, dafür: **Des Gaufres.**
Grüne Erbsen.	†
Frische Heringe.	†
Saure Gurken.	

Menu du repas

offert

au Roi (Louis-le-Grand) en 1616

par Madame la Chancellière

en son château de Pontchartrain.

Premier service.

Huit pots à oille

et

Seize hors-d'œuvres chauds.

Deuxième service.

Huit grands relevés desdits potages

et

Seize entrées de fines viandes.

Troisième service.

Huit plats de rôt

et

Seize plats de légumes apprêtés au coulis de viandes.

Quatrième service.

Huit pâtés ou viandes et poissons froids

et

Seize salades crues

à l'huile, à la crème ou au beurre.

Cinquième et dernier service.

Vingt-quatre pâtisseries diverses.

Vingt-quatre jattes de fruits crus.

Vingt-quatre assiettes de sucreries.

Conserves et confitures sèches ou liquides.

Menu d'un dîner donné à Monsieur le Prince (Louis de Bourbon-Condé), Samedi 9 Août 1652.

Coûtant 1965 livres.

14 potages maigres

dont un aux écrevisses du Rhin et vin d'Espagne, et un aux huîtres d'Angoulème et œufs de perdrix rouges, servis aux deux côtés de son Altesse.

14 plats de poissons.

Un saumon de 20 écus.

Brochet de 19 livres.

Carpe aux œufs de Champlastreux.

Truite de Suisse, 24 livres.

Turbot du Havre de Grâce.

Matelote de lamperoyes d'Angers.

Hoche-pot de gibier de rivière.

Gibelotte de poissons melés.

Anguille à la broche, 9 livres 16 sous.

Pâté de barbottes du Rhône.

Fricassée de lottes aux asperges.

Morue fraîche aux groseilles vertes.

D'aloses de Rouen grillées.

D'éperlans farinés au cédrat.

14 plats de rôt.

6 de poissons cuits au bleu.

4 „ „ „ au poil.

4 „ gibier de rivière à la broche.

14 salades.

3 de légumes cuits.

3 d'herbes vertes.

6 d'œufs accommodés diversement.

2 de citrons musqués, 10 écus.

14 assiettes gaufrées.

7 de pâtisseries à fonds de crème.

7 de pâtisseries à fonds de fruit.

28 jattes de fruits et autres, desquels

6 ananas touts entiers.

12 paquets de fleurs de jonquilles à confire.

Menu d'un dîner de Saint-Cyr
pendant la minorité de Louis XV.

1. Service.

Potage aux croûtons, garnis de légumes de la marmite.

Pièce de bœuf bouillie, garnie de petits pâtés.

Hors-d'œuvre.

Jarret de veau au gros sel.

Côtelettes de mouton grillées.

Ailerons de dindon au bouillon.

Griblettes dans leur jus.

2. Service.

Entrées.

Poularde à l'oignon dans sa sauce.

Tête d'agneau au gros sel.

Pigeons à la crapaudine.

Langue de bœuf au ragoût blanc.

3. Service.

Rôts.

Poulets.

Perdreaux.

Brochettons frits.

Deux salades cuites.

4. Service.

Entremets.

Asperges.

Cardes au bouillon.

Crêtes de coqs et queues d'écrevisses à l'huile.

Œufs au lait, au jasmin.

Petits gâteaux sucrés.

5. Service.

Trois corbillons et quatre assiettes de dessert.

(Madame [de Maintenon] approuve le présent menu, sinon les écrevisses qui sont chose mal saine, et aussi les crêtes de coqs, par motif de bon exemple et bon ménagement pour la maison.)

Menu d'un banquet servi devant le roi Louis XV.

Souper du Roi

à l'hôtel-de-ville de Paris, le mercredi, 8. Septembre 1745.

Deux grosses entrées.

Un aloyau.
Un quartier de veau de Rouen.

Quatre oilles.

1. Riz ou coulis d'écrevisses.
1. A l'espagnole.
1. Coulis de lentilles.
1. A la jambe de bois.

Huit moyens potages.

1. A la gendarme.
1. De ramereaux.
1. De perdrix aux choux.
1. De poulardes aux oignons blancs.
1. De canetons de Rouen aux navets.
1. De combien de jambon à la Brunoy.
1. De filets de mouton à la purée verte.
1. De ris de veau glacés au blanc.

Douze grosses entrées de poissons pour relever les potages.

2. De carpes à la Chambord.
2. De perches au vin de Champagne.
2. De truites aux truffes entières.
2. De turbots à la maître-d'hôtel.
2. De brochets et d'anguilles.
2. De saumons au bleu.

Trente-deux entrées.

2. De faisans à la rocambole.
2. De poulardes à l'étoile.
2. De poulets gras en bigarrure.
2. De cuisses de poulardes en ballote.
2. De canetons de Rouen, sauce à l'orange.
2. De ramereaux à la polonaise.
2. De petits pigeons aux truffes entières.
2. De dindons gras à la Villeroy.
2. De petits poussins au beurre de Vanvres.
2. De perdreaux rouges sautés.
2. De tourtereaux au fenouil.
2. De cailles au laurier.
2. De noix de veau, sauce au persil.
2. De filets de mouton à la bonne femme.
2. De filets de bœuf à la royale.
2. De gigotots d'agneaux à la paysanne.

Quarante-quatre entrées moyennes.

2. De pâtés de perdreaux.
2. De pâtés de poularde.
2. De pâtés à l'espagnole.
2. De pâtés à la balaquine.
1. D'ailerons de dindons au parmesan.
1. De ris de veau à la Sainte-Ménehould.
1. De crépinettes de lapereaux.
1. De crépinettes aux truffes.
2. De filets de poulardes aux truffes.
2. De semelles de faisans à l'espagnole.
2. D'escalopes de lapereaux.
2. De bouchées de poulardes.
2. De pains à la royale.
2. D'attereaux de palais de bœuf.
2. De pieds d'agneau en croquette.
1. De cervelles au soleil.
1. D'orillons au basilic.
2. D'ailerons de poulardes en chipolata.
2. De filets d'aloyau émincés à l'oignon.
2. De filets de mouton émincés aux concombres.
2. De filets de levrauts piqués, sauce au chevreuil.
2. De salmis de perdreaux à la manselle.
2. De filets mignons de porc frais à l'aspic.
2. De filets de veau à la Conty.
2. De petites matelotes à la dauphine.

Douze entrées de relevé, dans des terrines.

1. De hochepot à la flamande.
1. De queues de cochon à la provençale.
1. De mêlée à l'espagnole.
1. D'une chérubine au blanc.
1. Dindon gras à la bohémienne.
1. Selle de mouton à la Sainte-Ménehould.
1. Pâté de perdreaux.
1. Pâté de côtelettes de mouton.
1. Noix de bœuf glacée.
1. Poularde à la polonaise.
1. Jambon à l'anglaise.
1. Jambon à la portugaise.

Quatre hors d'œuvre devant le Roi.

1. De filets de poulardes à la crème.
1. De côtelettes d'agneau grillées.
1. De bécasses à la minute.
1. De filets de perdreaux à la Périgueux.

Deux grands entremets.

Un pâté de jambon.
Un pâté de poulardes à la gelée.

Trente-deux plats de rôt.

4. De faisandeaux.
2. De cailles bardées.
2. De poussinets.
2. De dindonneaux piqués.
2. De campines.
2. D'ortolans.
2. De petits lapereaux.
4. De perdreaux rouges.
2. De poulets à la reine.
2. De coqs-vierges.
2. De pigeons romains.
2. De tourtereaux.
2. De pintadeaux.
2. De ramereaux.

Deux moyens plats de rôt dans les bouts.

Un faon de daim piqué.
Un marcassin rôti.

Deux petits plats devant le Roi.

Un de perdreaux blancs des Alpes.
Un de bèque-figues.

Quarante entremets froids, dont douze remplissaient les relevés de terrines.

4. De buissons d'écrevisses.
2. Gâteaux de Savoie.
1. Gâteau de mille-feuilles.
2. De perdreaux à la gelée.
2. De poulardes à la daube.
1. De crème à la Strasbourg.
1. De crème au chocolat.
1. De crème à la Genets.
1. De crème glacée.
2. De pêches à la glace.
2. De tartelettes à la Chantilly.
2. De buissons d'écrevisses.
1. Gâteau au fromage.
1. De ramequins.
1. D'espagnolettes.
2. De petites langues de veau à la Saint-Germain.
2. De gâteaux de levrauts.
2. De galantines de cochon de lait.
2. De ballons de dindons gras.
4. De truffes à la cendre.
1. De poires de rousselet à la moelle.
1. De pommes en surprise.
1. De pêches au vin rouge.
1. De cannelons à la liqueur.

Pour relever les deux moyens plats de rôt.

1. Gâteau d'oreillons de sanglier.
1. De saucissons aux pistaches.

Quarante-huit entremets chauds.

2. De rognons mêlés à la hollandaise.
2. De pattes de dindons à la Sainte-Ménehould.
2. De crêtes au fenouil.
2. De rognons de coq au consommé.
2. De ris d'agneaux à la dauphine.
2. De pattes d'oie à l'espagnole.
2. D'amourettes.
2. D'animelles.
2. De cardons en montans.
2. D'artichauts au feuillage.
2. D'épinards à la crème.
2. De petits pois.
2. De haricots verts.
2. De choux-fleurs.
2. D'écrevisses à l'anglaise.
2. De truffes à l'italienne.
2. D'œufs brouillés dans des petits pots.
2. De petits œufs en porcelaine.
2. De ragoûts en tortue.
2. De culs d'artichauts à la provençale.
2. De profiteroles au chocolat.
2. De rôties au jambon.
2. De beignets de blanc manger.
2. De champignons à l'espagnole.

Cent trente assiettes de dessert, y compris les 8 corbeilles et les 12 sorbetières.

SOUPER
servi chez Mesdames de France, en leur château royal de Bellevue, le 17. Juin 1788.

Un Dormant ou Plateau de neuf pièces de glaces avec statues, vases, gerbes de fleurs et corbeilles de fruits.

Huit potages.

Potage de tortue à l'américaine.
Potage à l'orge perlé à la d'Artois.
Potage à la Clermont.
Macaroni lié à l'italienne.
Potage à la royale.
Potage de santé au blond de veau.
Rossolis à la polonaise.
Croûte gratinée aux huîtres vertes.

Huit relevés de poissons.

Saumon à la Régence.
Carpe à la marinière.
Cabillaud à la hollandaise.
Grosses perches au vin de Champagne.
Brochets glacés, sauce aux crevettes.
Filets de turbot à l'anglaise.
Turban d'anguilles, garni d'écrevisses.
Hure d'esturgeon, sauce poivrade.

Huit grosses pièces pour les extrêmes flancs.

Pièce de bœuf à la cuillère.
Dinde aux truffes à la Périgueux.
Jambon cuit au vin de Madère et garni.
Trois faisans au chasseur.
Cochon de lait à la turque.
Selle de mouton des Ardennes.
Deux poulardes à la Toulouse.
Quartier de chevreuil mariné.

Quarante-huit entrées.

Filets de volaille à la belle vue.
Filets de chevreuil piqués, glacés à la poivrade.
Sauté de sarcelles à la bourguignonne.

La pièce de bœuf à la cuillère.

Ailes de pigeons panées à l'anglaise.
Petits pâtés dressés à la Monglas.
Blanquette de poulardes aux concombres.

La carpe à la marinière.

Poulets dépecés à la vénitienne.
Galantine de perdreaux à la gelée.
Côtelettes de pré-salé à la Soubise.

La dinde aux truffes à la Périgueux.

Boudins de gibier à la moderne.
Émincé de volaille à la chicorée.
Bécasses à la financière (entrée de broche).

Le cabillaud à la hollandaise.

Poularde à l'ivoire, aspic chaud.
Tendrons de veau glacés à la nivernaise.
Salmis de cailles au vin de Bordeaux.

Le jambon au vin de Madère.

Escalopes de levraut liées au sang.
Chaufroix de poulets à la gelée.
Papillotes de noisette de veau.

Les grosses perches au vin de Champagne.

Petits canetons aux champignons.
Petits vole-au-vent à la Béchamel.
Sauté de volaille à la lyonnaise.

Les faisans au chasseur.

Filets de soles à la royale.
Ailerons de dindes à la purée de navets.
Filets de lapereaux en lorgnette.
Sauté de faisans aux truffes.
Ris de veau piqués, glacés, au céleri.
Épigramme de poulardes à la purée de tomates.

Le cochon de lait à la turque.

Ballotines de volaille à la Conty.
Petites timbales de nouilles à la reine.
Turban de lapereaux à la royale.

Les filets de turbot à l'anglaise.

Attereaux de palais de bœuf au gratin.
Bayonnaise de volaille à la ravigote.
Filets de merlans à la provençale.

Le rosbif de mouton des Ardennes.

Filets de volaille à la d'Artois.
Pigeons innocents en homard.
Poulets à la reine à la Chevry.

Les brochets glacés, sauce aux crevettes.

Perdreaux à la Matignon, demi-glace.
Ailes de volaille à la Pompadour.
Émincé de pré-salé à la Clermont.

Les poulardes à la Toulouse.

Côtelettes d'agneau glacées aux concombres.
Pain de gibier à la gelée.
Chevalière de poulets garnie à la Conty.

Turban d'anguilles garni de grosses écrevisses.

Quenelles de volaille à l'italienne.
Petites croustades de mauviettes aux fines herbes.
Foies gras à la Périgord.

Le quartier de chevreuil, sauce poivrade.

Sauté de gelinottes au suprême.
Hachis de volaille à la polonaise.
Filets de canards sauvages à la bigarade.

Pour extra, douze assiettes volantes.

Petits soufflés de gibier.
Filets mignons de poulardes à la Orly.
Soufflés de volaille.
Filets de merlans à la Orly.

Huit grosses pièces d'entremets.

Nougat à la française.
Pavillon irlandais.
Baba à la polonaise.
Ruine d'Athènes dans une île.
Gâteau à la royale.
Ruine de Palmyre.
Biscuit de Savoie.
Pavillon vénitien.

Huit plats de rôt pour les extrêmes flancs.

Pluviers bardés.
Poulets à la reine.
Perdreaux rouges piqués.
Chapon.
Poularde au cresson.
Faisans garnis d'ortolans.
Poulets gras.
Bécassines bardées.

Quarante-huit entremets.

Pommes meringuées aux pistaches.
Champignons à la provençale.
Petites bouchées d'abricots.

Les pluviers bardés.

Madeleines au cédrat.
Choux-fleurs au parmesan.
Gelée de framboises.

Le nougat à la française.

Pouding de cabinet.
Pommes de terre à la hollandaise.
Beignets à la dauphine.

Les poulets à la reine.

Petits pains à la paysanne.
Concombres au velouté.
Gelée de rhum.

Le pavillon irlandais.

Fromage bavarois à la vanille.
Épinards à l'anglaise.
Gaufres à la française.

Les perdreaux rouges.

Petits gâteaux de Pithiviers.
Pointes d'asperges au beurre de la Prévalais.
Gelée d'oranges de Malte.

Le baba polonais.

Blanc-manger au café.
Pieds de céleri à l'espagnole.
Choux à la Mecque au gros sucre.

Les chapons au cresson.

Gâteaux d'amandes glacés.
Truffes à l'italienne.
Flan de nouilles aux mirabelles.
Flan suisse au fromage de Brie.
Cardes à l'essence et à la moelle.
Gâteaux royaux fourrés de crème de Viry.

Les poulardes au cresson.

Génoises en diadème à la rose.
Truffes au vin de Champagne.
Fromage bavarois aux avelines.

Les gâteaux de mille-feuilles à la royale.

Gelée de marasquin moulée.
Haricots verts à l'anglaise
Petits soufflés de crème de riz.

Les faisans bardés.

Nougats de pommes au gros sucre.
Navets glacés à la Chartres.
Crème plombière glacée.

Le pavillon vénitien.

Gelée d'épine-vinette.
Fonds d'artichauts à la provençale.
Mignonnettes au citron.

Les poulets gras.

Beignets de marmelade d'abricots.
Croûte aux champignons et aux truffes.
Charlotte à la parisienne.

Le biscuit de Savoie.

Gelée d'ananas garnie.
Petites carottes à la flamande.
Gâteaux fourrés à la d'Artois.

Les bécassines bardées.

Darioles à l'orange.
Laitues à l'essence.
Pommes au riz décorées.

Extra, douze assiettes volantes de petits soufflés en caisse.

Soufflés d'ananas.
Soufflés à la fleur d'orange pralinée.
Soufflés au chocolat.
Soufflés au mirobolan des îles.

Quatre fondues au parmesan.

Quatre-vingt-seize assiettes de dessert,
y compris les corbeilles à la Van-Huysum et les sorbetières.

Carte dînatoire pour la table du Citoyen Directeur et Général Barras.

Le décadi, 30 Floréal.

Douze personnes.

1 potage.
1 relevé.
6 entrées.
2 plats de rôt.
6 entremets.
1 salade.
24 plats de dessert.

Potage aux petits oignons à la *ci-devant* minime.

Relevé.

Tronçon d'esturgeon à la broche.

Entrées.

Sauté de filets de turbot à l'homme de confiance *ci-devant* maître d'hôtel.

Anguilles à la tartare.

Concombres farcis à la moelle.

Vole-au-vent de blanc de volaille à la Béchamel.

***Ci-devant* Saint-Pierre, sauce aux câpres.**

Filets de perdrix en anneaux.

Plats de rôt.

Goujons du département.

Carpe au court-bouillon.

Entremets.

Œufs à la neige.

Betteraves blanches, sautées au jambon.

Gelée au vin de Madère.

Beignets de crème à la fleur d'orange.

Lentilles à la *ci-devant* reine, à la crème au blond de veau.

Culs d'artichauts à la ravigote.

Salade de céleri en remoulade.

Critique de Mr. Barras.

Trop de poisson. Otez les goujons. Le reste est bien. Qu'on n'oublie pas encore de mettre des coussins sur les siéges pour les citoyennes Tallien, Talma, Beauharnais, Hinguerlot et Mirande. Et pour cinq heures très-précises. Faites venir des glaces de Veloni. Je n'en veux pas d'autres.

Menu d'un dîner de la famille Bonaparte aux Tuileries 1811 (Samedi saint).

2 potages.

Au macaroni et à la purée de marrons.

2 relevés.

Pièce de bœuf bouillie, garnie de légumes.

Brochet à la Chambord.

4 Entrées.

Côtelettes de mouton à la Soubise.

Perdreaux à la Monglas.

Fricassée de poulets à la chevalier.

Filets de canard au fumet.

2 rôtis.

Chapon au cresson.

Gigot d'agneau.

2 plats de légumes.

Choux-fleurs au gratin.

Céleri-navet au jus.

4 entremets au sucre.

Crème au café.

Gelée d'oranges.

Génoise décorée.

Gaufres à l'allemande.

Menu d'un dîner officiel
au temps du Consulat.
(Service en ambigu.)

Douze hors-d'œuvre d'office.
4. De beurre à l'Enfant-Jésus.
2. De salades d'anchois.
2. De petits radis.
2. De cornichons.
1. De canapés d'anchois.
1. De thon mariné.

Quatre potages.
1. A la Conti.
1. Au lait d'amandes.
1. Au vermicelle, au blond de veau.
1. A la Brunoy.

Quatre grosses pièces.
1. D'un oison à la chipolata.
1. D'un cabillaud à la hollandaise.
1. D'une carpe à la Chambord.
1. D'une culotte de bœuf braisée aux oignons glacés.

Huit hors-d'œuvre d'entrée.
1. De petits pâtés en croustade, avec un salpicon.
1. De suprême de volaille aux truffes.
1. De filets de perdreaux à la portugaise.
1. De filets mignons de mouton en escalopes.
1. De filets de levrauts en serpent.
1. D'ailerons de poulardes à la belle vue.
1. De hâtelets de filets de merlans, sauce à l'italienne.
1. De quenelles de saumon à l'espagnole.

Huit entrées.
1. D'un vole-au-vent de mauviettes.
1. D'une timbale de macaroni.
1. D'une poule de Caux à la Périgueux.
1. De deux canetons à la garloquine.
1. De côtelettes à la Soubise.
1. De tendrons de veau en queue de paon, à la jardinière.
1. De perdreaux, sauce à la bigarade.
1. De ris de veau à la dauphine.

Quatre gros entremets.
1. De buisson d'écrevisses.
1. De hure de Troyes.
1. De buisson de ramequins.
1. D'un gâteau de mille-feuilles.

Six plats de rôt dont deux gros.
1. De trois poulets (1 piqué).
1. D'accolades de lapereaux.
1. D'un quartier de chevreuil piqué.
1. De deux faisans (1 piqué).
1. De cailles de vigne.
1. D'un brochet à l'allemande.

Seize entremets.
1. De biscuits de niauffes.
1. De gimblettes glacées.
1. D'une crème de chocolat.
1. De beignets de blanc-manger.
1. De céleri frit et glacé.
1. D'une charlotte de pommes aux confitures.
1. D'amourettes frites.
1. De choux-fleurs à l'espagnole.
1. D'une crème aux pistaches renversées.
1. De haricots verts à l'anglaise.
1. De truffes aux croustades.
1. D'œufs brouillés en cardes.
1. De navets en poires.
1. D'une macédoine.
1. De truffes à la piémontaise.
1. D'artichauts à l'italienne.

Quatre salades. — Quarante assiettes montées et autres. — Quatre sorbetières de glaces panachées.

Dîner maigre chez M. le prince Talleyrand
pour S. M. l'Empereur Alexandre.

(Service en ambigu.)

Quatre potages.

Riz à la Crécy, essence de racines.

Potage aux laitues nouvelles.

Potage de filets de soles.

Potage de quenelles de carpes aux champignons.

Quatre relevés de potage.

Filets de carrelets à la Orly.

Rissoles de poisson à l'allemande.

Attereaux de goujons panés.

Croquettes de saumon aux truffes.

Quatre grosses pièces.

Carpe à la polonaise.

Turbot à la hollandaise.

Hure d'estargeon au vin de Champagne.

Brochet à la Régence, au maigre.

Seize entrées.

Plies à la bourguignonne.

Vole-au-vent de laitanges de carpes.

Boudins de poisson au beurre d'écrevisses.

Darne de saumon à la vénitienne.

Filets de carrelets à la Orly.

Salade de homards à la provençale.

Escalopes de cabillaud à la hollandaise.

Petits pâtés de filets de soles à la Béchamel.

Rougets grillés, sauce à l'italienne.

Papillotes d'aloses à la d'Uxelles.

Petites timbales de nouilles aux crevettes.

Filets de soles à la bayonnaise.

Vives grillées, sauce aux tomates.

Perches à la bayonnaise.

Turban de merlans à la Conti.

Caisse d'huîtres et de laitanges à l'italienne.

Pâté chaud d'anguilles à l'ancienne.

Bonne morue au gratin.

Quatre grosses pièces d'entremets.

Buisson d'écrevisses normandes.

Poupelin glacé au four.

Gâteau au riz, soufflé.

Buisson de truffes.

Quatre plats de rôt.

Truite au bleu.

Plongeons de Seine.

Sarcelles au citron.

Merlans frits, panés à l'anglaise.

Seize entremets.

Gelée de marasquin.

Œufs à la dauphine.

Buisson d'écrevisses.

Cardes à la poulette.

Génoises pralinées.

Plongeons bardés d'anguilles.

Tartelettes de pommes glacées.

Épinards au jus de racines.

Poupelin glacé au four.

Céleri à la Béchamel.

Crème française au cédrat.

Fromage bavarois aux framboises.

Patates d'Espagne à la maître d'hôtel.

Gâteau au riz soufflé.

Champignons à l'espagnole.

Gâteaux à la d'Artois.

Sarcelles au citron.

Choux glacés au caramel.

Laitues farcies à l'essence d'esturgeon.

Buisson de truffes.

Œufs brouillés au verjus muscat.

Gelée d'orange moulée.

Pour extra, six assiettes volantes de soufflés à la vanille.

48 assiettes de dessert, dont 12 compotiers.

Premier dîner du roi Louis XVIII,

à Compiègne dans l'année 1814.

(En maigre.)

Quatre potages.

Potage de poisson à la provençale.
Nouilles à l'essence de racines.
Potage à la d'Artois à l'essence de racines.
Filets de lottes aux écrevisses.

Quatre relevés de poissons.

Croquettes de brochet à la Béchamel.
Vole-au-vent, garni de brandade de morue aux truffes.
Filets de soles à la dauphine.
Orly de filets de carrelets.

Quatre grosses pièces.

Turbot au beurre d'anchois.
Grosse anguille à la Régence.
Bar à la vénitienne.
Saumon, sauce aux huîtres.

Trente-deux entrées.

Escalopes de truites aux fines herbes.
Sauté de filets de plongeons au suprême.
Vole-au-vent de poissons à la Nesle.
Petites caisses de foies de lottes.

Les croquettes de brochets.

Raie bouclée à la hollandaise.
Bayonnaise de filets de soles.
Quenelles de poisson à l'italienne.
Grondins grillés, sauce au beurre.

La grosse anguille à la Régence.

Blanquette de turbot à la Béchamel.
Pain de carpes au beurre d'écrevisses.
Salade de filets de brochets aux laitues.
Filets d'aloses à l'oseille.

La marinade de bonne morue.

Plies à la poulette.
Pâté chaud de lamproies.
Pluviers de mer en entrée de broche.
Brême à la maître d'hôtel.
Rougets à la hollandaise.
Filets de sarcelles à la bigarade.
Timbale de macaroni, garnie de laitanges.
Émincé de turbotin gratiné.

Les filets de soles à la dauphine.

Perches au vin de Champagne.
Darne d'esturgeon au beurre de Montpellier.
Turban de filets de merlans à la Conti.
Escalopes de morue à la provençale.

Le bar à la vénitienne.

Papillotes de surmulet à la d'Uxelles.
Boudins de poisson à la Richelieu.
Vives froides à la provençale.
Sauté de lottes aux truffes.

La orly de filets de carrelets.

Caisse d'huîtres aux fines herbes.
Escalopes de barbeau en croustade.
Filets de poules d'eau à la bourguignonne.
Éperlans à l'anglaise.

Quatre grosses pièces d'entremets.

Hermitage indien.
Pavillon rustique.
Pavillon hollandais.
Hermitage russe.

Quatre plats de rôt pour les contre-flancs.

Aiguillettes de goujons.
Poules de mer.
Sarcelles au citron.
Petites truites au bleu.

Trente-deux entremets.

Céleri à l'essence maigre.
Gelée au punch.
Œufs brouillés aux truffes.
Petits nougats de pommes.

Les aiguillettes de goujons.

Gâteau renversé au gros sucre.
Truffes à l'italienne.
Pouding au vin de Malvoisie.
Choux-fleurs au parmesan.

L'hermitage indien.

Laitues au jus de racines.
Blanc-manger à la crème.
Buisson de homards.
Gâteaux glacés à la Condé.

Les poules de mer.

Petits soufflés de fécule.
Œufs pochés à la ravigote.
Gelée de citrons moulée.
Champignons à l'espagnole.
Concombres au velouté.
Gelée au café Moka.
Œufs pochés aux épinards.
Génoises perlées en croissant.

Les sarcelles au citron.

Gâteaux glacés aux pistaches.
Crevettes en hérisson.
Fromage bavarois aux abricots.
Pommes de terre à la hollandaise.

L'hermitage russe.

Cardes au jus d'esturgeon.
Pommes au riz glacées.
Truffes à la serviette.
Petits gâteaux de Pithiviers.

Les petites truites au bleu.

Panachées en diadème au gros sucre.
Petites omelettes à la purée de champignons.
Gelée des quatre fruits.
Salsifis à la ravigote.

Pour extra, dix assiettes de petits soufflés en croustades.

Soufflés aux macarons amers.
Soufflés à l'orange.

Dessert.

8 corbeilles et 10 corbillons.
12 assiettes montées.
10 compotiers.
24 assiettes et 6 jattes.

Menu d'une collation maigre pour le déjeûner de la Famille Royale aux Tuileries,

le vendredi saint de l'année 1829.

Autour du plateau dormant.

Quatre potages.

Riz au lait d'amandes.
Mitonnage à la provençale.
Gruau de Bretagne à la noisette.
Panade à l'orgeat.

Deux buissons de pâtisserie à l'huile.

en formes et couleurs d'écrevisses et d'éperlans frits.

Quatre salades cuites.

Choux-fleurs à l'huile.
Lentilles à la reine et haricots au riz.
Macédoine de sept racines.
Patates d'Espagne et truffes de Piémont.

Deux salades crues.

Macédoine verte au soya.
Chicorée blanche au piment.

Rôties au vin d'Alicante.

Croûtes gratinées au chocolat.

Quatre corbeilles de fruits crus.

Vingt-quatre assiettes

garnies de fromages secs et de fruits-secs, de massepains sans beurre et sans œufs, de confitures, compotes, conserves et autres sucreries nommées de *jeûne* ou d'*abstinence*.

Menu d'un ambigu très-distingué

pour le Grand-Duc Constantin-Paulowitsch de Russie pendant son dernier voyage à Paris.

(18 Couverts.)

Un plateau dormant.

Deux potages.

A la reine aux avelines.

Bisque-rossolis aux poupards.

Quatre grosses pièces.

Turbot à la purée d'huîtres vertes.

Dinde aux truffes de Barbezieux.

Brochet à la Chambord.

Reins de sanglier à la Saint-Hubert.

Quatre entrées.

Pâté chaud de pluviers dorés.

Six ailes de canetons au jus de bigarade.

Quatre ailes de poulardes glacées aux concombres.

Matelote de lottes à la bourguignonne.

Quatre plats de rôt.

Deux poules faisanes, l'une piquée et l'autre bardée.

Rocher formé d'un crapelu, de six petits homards et de quarante crevettes au vin de Sillery.

Buisson composé d'un engoulevent, deux râles, quatre ramereaux, deux tourtereaux et six cailles rôties.

Terrine de foies de canards de Toulouse.

Huit entremets.

Grosses pointes d'asperges à la Pompadour au beurre de Rennes.

Croûte aux champignons émincés et aux lames de truffes noires à la Béchamel.

Charlotte de poires à la vanille.

Profiteroles au chocolat (de Marquis).

Fonds d'artichauts rouges à la lyonnaise et au coulis de jambon.

Macédoine de patates d'Espagne, de petits pois de serre chaude et de truffes blanches de Piémont à la crême et au blond de veau réduit.

Mousse fouettée au jus d'ananas.

Fanchonnettes à la gelée de pommes de Rouen.

Dessert.

Quatre corbeilles de fruits à la main, huit corbillons de fines sucreries coloriées, six sorbetières garnies de douze sortes de glace, huit compotiers, huit assiettes de confitures et quatre espèces de fromages servis en extra.

Dîner de l'Empereur Alexandre à Vertus près Châlons-sur-Marne 11 Septembre 1815,

jour anniversaire de la naissance de S. M.

Table de 300 couverts, servis à la russe.

Premier service.

600 assiettes d'huîtres. 300 citrons.

Potages.

Potage à la jardinière pour 150 pers.

Soupe froide à la russe „ 150 „

Crécy aux petits croûtons pour 150 personnes.

Hors-d'œuvre.

Petits vole-au-vent à la purée de gibier. 28 plats.

Entrées froides.

Galantines de poulardes à la gelée. 28 plats.

Grosses pièces.

Filet de bœuf au vin de Madère, demi-espagnole. 28 plats.

Entrées 112 plats.

50 filets de soles à la Orly, garnis d'escalopes de saumon.

12 cailles aux fines herbes dans des bordures de racines.

25 sautés de poulets au suprême, ragoût à la Toulouse.

25 timbales de macaroni à la chasseur.

28 plats de rôt.

10 de poulets gras.

10 de dindonneaux.

8 de longes de veau.

60 plats de salades pour 300 personnes.

Entremets de légumes 50 plats.

25 d'épinards au velouté.

25 de haricots verts à l'anglaise.

Entremets au sucre.

56 de crèmes françaises à la vanille et de génoises aux amandes pralinées.

8 soufflés d'extra pour S. M.

Dessert.

60 assiettes de pâtisserie de petit four.

60 assiettes de fruits crus.

60 assiettes de fruits confits.

60 assiettes de fruits à l'eau-de-vie.

20 assiettes de fromages de France.

Dîner diplomatique

de l'ambassadeur d'Angleterre à Paris. 1812.

Service à l'anglaise. 20 couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage de tête de veau en fausse tortue.

Deux bouts de table.

Dindon bouilli, sauce au céleri.
Rosbif aux pommes de terre.

Six entrées.

Tranches de saumon bouillies, sauce aux câpres. Purée de navets.
Lapereaux, sauce aux oignons. Choux-fleurs sans sauce.
Escalopes de veau.
Maquereaux bouillis, sauce au fenouil. Épinards à l'anglaise.
Poulets, sauce au persil. Purée de pommes de terre.
Perdreaux étuvés. Bread-sauce.

SECOND SERVICE.

Milieu.

Quartier de chevreuil à la broche, sauce à la gelée de groseilles.
Poulardes rôties.
Levrauts farcis.
Salade d'herbes vertes.
Salade de citrons entiers.

Six entremets.

Gelée au vin de Madère.
Plum-pudding.
Tourte aux confitures.
Welsh rabbits.
Pouding de riz.
Gelée de citrons.

13 assiettes de dessert.

2 de compotes.
2 de biscuit.
2 de fromage.
4 de fruits crus.
2 de mendiants.
1 montée.

Déjeûner pour le jour de Pâques

chez Madame la Duchesse de Berry. 1829.

(Service en ambigu. 24 couverts.)

Quatre grosses pièces.

Jambon d'ours du Tyrol au vin d'Espagne et glacé.
Pâté de Périgueux aux truffes.
Dinde en galantine aux pistaches.
Brioche à la crème et au fromage de Brie.

Quatre entrées chaudes.

Sauté de volaille aux truffes.
Côtelettes de mouton à la bourgeoise.
Filet de bœuf glacé au vin de Madère.
Boudins de lapereaux à la royale.

Quatre entrées froides.

Fricassée de poulets à la gelée.
Noix de veau au beurre de Montpellier.
Salade de perdreaux à l'ancienne.
Aspic garni de blanc de volaille.

Quatre plats de rôt.

Agneau rôti en pascaline.
Faisans piqués.
Dindonneaux au cresson.
Poules de bruyère.

Quatre entremets chauds.

Timbale de macaroni au jus.
Cardes à l'espagnole.
Truffes à l'italienne.
Champignons à la provençale.

Quatre entremets au sucre.

Gelée d'oranges moulée.
Flans de pommes glacées.
Fromage bavarois aux pistaches.
Pouding à la moelle, sauce au vin de Xérès.

Quatre assiettes volantes.

Deux de soufflés au rhum.
Deux de biscuits à la crème.

Sandwichs variés, kouques, moffins et solilèmes à la moelle pour être servis avec le thé, le chocolat et le café à la crème.

Menu pour le service d'un thé.

Soirée d'automne au Château de Rosny,
1827.

Un plateau de milieu.

Quatre grosses pièces montées.

Trophée militaire au palmier.
Casque français.
Casque grec.
Lyre enlacée d'une couronne.

Quatre grosses pièces de fond.

Brioche à la crème.
Solilème à la moelle.
Biscuit de Savoie à la fécule.
Cougloff à l'allemande.

Huit assiettes de petites salades de volaille à la bayonnaise, servies dans de petits pains en profiterole chapelée.

Huit assiettes de petits pains à la française, garnies de jambon râpé et de galantine de gibier.

Seize assiettes de gelées et crèmes.

2 De gelée d'oranges en petits paniers.
2 De gelée de citrons en écorce à la belle vue.
2 De gelée de marasquin servie dans des cristaux.
2 De gelée de café à l'eau servie dans des cristaux.
2 De crème plombière servie dans des soucoupes.
2 De fromage bavarois aux abricots.
2 De crème française à la vanille.
2 De fromage bavarois au chocolat.

Trente-deux assiettes de pâtisserie.

De kouques à la flamande.
2 De gaufres au gros sucre.
2 De biscottes à la parisienne.
2 De diadèmes perlés.
2 De choux à la Mecque.
2 De petits nougats à la française.
2 De petits pains à la paysanne.
2 De madeleines au cédrat.
2 De gâteaux glacés aux pistaches.
2 De petits pains de châtaignes.
2 De panachés au gros sucre.
2 De meringues à la crème à la vanille.
2 De petits pains glacés à la duchesse.
2 De génoises perlées en croissant.
2 De gâteaux à la royale.
2 De gâteaux d'amandes à la Condé.

200 glaces variées et rafraîchissements assortis.

Banquet royal aux Tuileries.

6. Janvier 1820.

2 potages.

Potage printanier de santé.

Bisque d'écrevisses.

4 grosses pièces.

Faon de daim à la broche.

Turbot, sauce aux huîtres et aux moules.

Carpe à la Régence.

Casserole au riz à la Saint-Hubert.

16 entrées.

Filets glacés aux laitues.

Sauté de filets de perdreaux aux truffes.

Grenadins de filets de lapereaux à la Toulouse.

Côtelettes de chevreuil à la Soubise.

Filets de lottes à la Villeroi, sauce vénitienne.

Quenelles de volaille au consommé réduit.

Hâtelets à la belle vue à la gelée.

Escalopes de levrauts au sang.

Poulardes à l'estragon.

Cromesquis au velouté.

Blanquette de filets de poulardes à la Conti.

Perches à la Waterfish.

Poulets à la reine à la Chevry.

Petits pâtés à la Béchamel.

Filets d'agneaux aux pointes d'asperges.

Purée de gibier à la polonaise.

4 grosses pièces.

Buisson d'écrevisses.

Sultane à la Chantilly.

Soufflé au fromage.

Jambon de sanglier glacé.

4 plats de rôt.

Faisans de Bohême.

Perdreaux rouges.

Éperlans frits.

Bécasses du Morvan.

16 entremets.

Asperges en branches.

Choux-fleurs au parmesan.

Champignons à la provençale.

Truffes au vin de Champagne.

Laitues à l'essence.

Épinards au consommé.

Salade à la piémontaise.

Concombres au consommé.

Gelée d'oranges.

Crème à l'anglaise.

Pannequets aux citrons confits.

Œufs pochés au jus.

Gâteaux soufflés.

Macaroni à l'italienne.

Pommes au beurre de Vanvres.

Gaufres à la flamande.

Deux plombières extra.

Dessert.

8 corbeilles, 4 corbillons etc.

Réveillon de Noël

chez Madame la Duchesse de Berry. 1823.

Deux potages.

Potage printanier de santé.
Purée à la Crécy.

Deux relevés.

Tête de veau en tortue.
Poularde aux truffes.

Deux flancs.

Turbot, sauce au homard.
Deux filets de bœuf à la financière.

Douze entrées.

Ailes de poulardes glacées aux laitues.
Filets de perdreaux au suprême.
Filets de lapereaux bigarrés, purée de champignons.
Timbale de nouilles à la milanaise.
Hâtelets à la belle vue à la gelée.
Poulets à la reine à l'estragon.
Petits vole-au-vent à la reine.
Quenelles de volaille au consommé.
Côtelettes d'agneau à la Toulouse.
Filets de carrelets à la provençale.
Noix de veau de Pontoise, glacée, aux truffes.
Purée de bécasses à la polonaise.

Deux grosses pièces.

Buisson d'écrevisses du Rhin.
Sultane à la Chantilly.

Quatre plats de rôt.

Pluviers dorés et ortolans.
Outarde bardée.
Faisan garni de grives.
Deux gelinottes des bois.

Douze entremets.

Champignons grillés.
Asperges aux petits pois.
Choux-fleurs au beurre de Bretagne.
Bayonnaise de scorsonères.
Œufs pochés au consommé de volaille.
Macaroni au blond de veau.
Gelée d'oranges de Malte.
Fromage à l'anglaise.
Charlotte de poires à la vanille.
Pannequets au cédrat.
Gâteau soufflé au gros sucre.
Gâteaux royaux aux raisins de Corinthe.

36 assiettes de dessert, 8 corbeilles de fruits, 8 de sucreries montées.
8 compotiers garnis et 4 de fromages et de glaces panachées.

Menu des buffets

pour un bal donné par Madame la Duchesse de Berry.

Service de cuisine.

Potage de riz au lait d'amandes.
Consommé, potage de riz au gras.
Jambons de Bayonne glacés.
Biscuits de Savoie.
Turbots à l'huile.
Hures de sanglier à la gelée.
Longes de veau rôties.
Pâtés de foie gras de Strasbourg.
Pâtés de perdreaux aux truffes.
Pâtés de venaison mêlée.
Truites de Moselle à l'huile.
Brioches et babas.
Salmis de perdreaux chauds et froids.
Poulardes en galantine.
Filets de biche à la remoulade.
Fricassées de poulets à la Conti.

Salades de filets d'esturgeon.
Pain de foie gras aux truffes.
Blanquettes de poulardes à la Béchamel.
Tronçons d'anguilles de Seine au miroir.
Côtelettes de chevreuil aux truffes.
Saumons au beurre de Montpellier.
Hâtelets bigarrés à la gelée de poulets.
Aspics de filets de volaille aux truffes.
Gâteaux de lièvre à la gelée.
Bondioles de Parme.
Spallas de Saint-Secondo.

Entrées chaudes.

Poulets de Caux à la ravigote.
Poulardes au riz et au consommé.

Rôts.

Brochets à l'huile.
Perdreaux et bartavelles.
Poulets de bruyère.
Mauviettes de Chartres.
Gelinottes des Vosges.
Bécassines.
Poulardes au cresson.
Soles de Dieppe.

Entremets.

Crème à la vanille.
Crème au café Moka.
Crème grillée à la fleur d'orange.
Blanc-manger aux avelines.
Gelée d'oranges de Malte.
Pâtisseries diverses.
Pommes à la portugaise.
Truffes au vin de Bordeaux.
Écrevisses du Rhin.
Haricots verts en salade.
Asperges à l'huile.

Vins de table de toutes qualités.

Service d'office.

Glaces.

A l'ananas.
Au citron de Calabre.
Aux truffes d'Italie.
Au chocolat d'Espagne.
Au café Moka.
A la vanille.
A la crème royale.
A la crème aux œufs candis.
Sorbet au cédrat.
Sorbet à l'orange.
Sorbet à la crème.
Sorbet au thé.
Punch de quatre sortes.

Liqueurs fraîches.

Limonade.
Orangeade.
Eau de merises.
Eau d'ananas.
Sirop d'orgeat.
Sirop de groseilles.
Sirop de vinaigre framboisé.
Sirop de raisin muscat.
Sirop de grenades.

Liqueurs chaudes.

Café.	Bavaroises.
Thé.	Bischof.
Punch.	Négus.

Vins de Liqueurs.

De Madère.	De Tokay.
De Xérès.	De Chypre.
De Malaga.	De Schyraz.
De Calabre.	De Céphalonie.
De Paille.	De Ténédos.
De Constance.	

Liqueurs.

Crème de menthe de Milan.
Crème de cédrat des Antilles.
Rossolis de Turin.
Marasquin de Zara.
Alkermès de Florence.
Eau royale de Naples.

Dîner à la cour impériale de France,

au château des Tuileries
en 1868.

POTAGES.	Bisque aux écrevisses.
	Consommé aux pâtes d'Italie.
HORS-D'ŒUVRE.	Goujons frits.
	Croquettes de volaille.
GRANDES PIÈCES.	Turbot, sauce au homard.
	Jambon glacé, épinards.
ENTRÉES.	Chevalière de poulets.
	Vole-au-vent à la Toulouse.
	Épigrammes d'agneau, purée de pois.
	Croustade de foies gras.
	Galantine à la gelée.
	Darne de saumon à la ravigote.
RÔTS.	Poulets nouveaux.
	Quartier de chevreuil.
ENTREMETS.	Asperges, sauce hollandaise.
	Quartiers d'artichauts sautés.
	Buisson de meringues au café.
	Gâteau napolitain.
	Gâteau chinois.
	Macédoine de fruits.
	Gelée de fraises.
	Bavaroise à la vanille.

JURY DÉGUSTATEUR.

CCCC. LIXᵉ Séance, du Mardi, XIV Avril M.DCCC.XII.

(Extrait des Archives de l'Hôtel de la Reynière.)

MENU.

Premier Service.

Un potage au riz d'Amérique, bien corsé.

Huit hors-d'œuvre d'office.

Variantes acétiques de Bordin. | Pot-pourri de fruits au vin de Maille.
Huîtres marinées de Granville. | Thon de la Madrague à l'huile d'Aix.
Anchois de Maille. | Sardines de Nantes rissolées.
Raves et radis d'avril. | Beurre à l'Enfant-Jésus.

Une culotte de bœuf normand, sans entourage.

Relevé.

Un jambon de Bayonne à la broche, sur une réduction de vin de Malaga.

Quatre entrées.

Côtelettes de mouton à la Soubise. | Un vole-au-vent à la Neptune.
Deux poulardes à la financière. | Une anguille de Melun à la Grimod.

Second Service.

Rôt.

Un turbot du nom de Jésus.

Une salade aphrodisiaque. | Un saladier d'olives de Villeneuve.

L'huilier du Singe-Vert du jury, garni.

Relevé de rôt.

Un pâté de Pithiviers.

Quatre entremets.

Chauds.
Petits pois de la truie qui file.
Salsifis frits et glacés.

Froids.
Une charlotte à la russe.
Des hervinettes perfectionnées.

Troisième Service.

Dessert.

Ligne du milieu.

Glacière d'Appert. — Oranges indigènes. — Raisin de Fontainebleau.

Lignes latérales.

Petit four mêlé. | Triumvirat de confitures.
Fanchonnettes. | Figues gendresses.
Fromage de Gruyère. | Biscuit des ivrognes.
Brignoles-fortia. | Compote de hespérides.
Compotes de prunes d'Antes. | Gâteaux à la Minette.

Meringues garnies.
Augustines.
Fromage de Brie.
Panses de Roquevaire.
Compote macédoine.
Fruits mêlés à l'eau-de-vie.
Figues fines d'Olioules,
Fromages de Marolles.
Compote des grâces.
Anonymes.

Boissons.

Coup d'avant. — *Coup du milieu.* — *Coup de trois quarts.*
Vin de Madère sec. — Extrait d'absinthe de Suisse. — Rhum de la Jamaïque.

A l'ordinaire.

Vieux vin du Cher. — Vin de Beaune de 6 ans. — Vin de Mercurey.

A l'entremet.

Vin de Bordeaux. — Vins fins de Bourgogne. — Vin de Chablis de 6 feuilles.

Au Dessert.

Vin de Champagne. — Vin de Malaga. — Vin de pêche d'Alsace.

Café.

Café joli Martinique. — Café indigène, seulement pour la montre, édulcorés avec du vrai sucre d'Amérique.

Fromage glacé du café de Foy.

Dix-sept sortes de *liqueurs fines,* tant exotiques qu'indigènes, non compris le *kirchwasser de la forêt noire.*
Crème d'Hémérocalis.

Punch exotique. — Thé aiguisé.

(Le tout sans préjudice de légitimations qui pourraient survenir dans les 24 heures de la publication du présent.)

N. B. — Chaque Convive, tant Membres du Jury, que Sœurs et Candidats, a le droit de réclamer, dans toute son étendue, l'exécution rigoureuse de ce Menu, et peut par conséquent exiger au fur et à mesure du service, la représentation de tous les Articles dont il se compose.

Imprimé par ordre du Grand Conseil d'Administration du Jury Dégustateur, *et envoyé à domicile, à chacun des Membres convoqués, dans la nuit qui précède la Séance; et ce, sous la responsabilité de la Petite Poste, et particulièrement sous celle de M.* La Cour, *Chef de Distribution et Directeur du Bureau* E., *cinquième Arrondissement.*

Ne varietur,

Signé: **Grimod.**

Menu comique

pour le grand déjeûner de Monsieur à Paris,

Lundi le 16 Novembre 1812.

Pour se moquer du Jury Dégustateur (Grimod de la Reynière).

POTAGES	Mitonnage à l'eau de rivière.
	Consommé à la chandelle.
HORS-D'ŒUVRE.	Têtes d'épingles au verjus.
	Rognures d'ongles au naturel.
ENTRÉES.	Cervelles de Cosaques à la poulette.
	Des yeux de lapins en demi-deuil.
	Semelles de bottes en parties de plaisir.
	Timballon garni d'entrailles de tigre.
RELEVÉS.	Tête de chameau à la financière.
	Croupion de servante sur un socle.
ENTREMETS.	Pommes de pin à la ménagère.
	Chaussons de laine en beignets.
	Salade de sensitive à l'huile vierge.
	Croquettes de fil à coudre.
DESSERT.	Huit assiettes montées pour fruits et sucreries fines.
	Os de sèche de Marennes et raisins de Bourgogne.
	Colifichets du Jardin des plantes.
	Noyaux de cerises de Montmorency.

Agape somptueuse dans une ville depuis longtemps complétement cernée.

Menu.	Uebersetzung (wegen der ungewohnten Gerichte).
Consommé de cheval au millet.	Pferdefleisch-Suppe mit Hirse.
Brochettes de foie de chien.	Geröstete Schnitte von Hundeleber.
Émincé de râble de chat au Madère.	Schnittchen vom Katzen-Hinterstück mit Madeira-Sauce.
Épaule et filet de chien braisé, sauce aux tomates.	Geschmorte Hunde-Schulter und Lende mit Tomaten-Sauce.
Civet de chat aux champignons.	Katzenpfeffer mit Champignons.
Côtelettes de chien aux pois.	Hunde-Koteletten mit Erbsen.
Salmis de rats, sauce à la Robert.	Ratten-Ragout mit Robert-Sauce.
Gigot de chien, flanqué de ratons, sauce poivrade.	Hundekeule mit jungen Ratten garnirt, Pfeffer-Sauce.
Bryones au jus.	Zaunrübe (bryonia) in Brühe.
Plum-pudding à la moelle de cheval.	Plumpudding mit Pferdemark.

Menu d'un bel et bon déjeûner parisien

pour une table de huit à dix couverts.

(Autographe du comte de Cussy.)

Vin de Frontignan pour les habiles — Vieux vin de Pouilly pour les routiniers.

Vingt douzaines d'huîtres d'Ostende ou d'huîtres vertes de Marennes.
Quatre piles de tartines au beurre frais assaisonné de mignonette et jus de limon.

Vin de Sauterne et de Madère sec.

Potage au gruau de Bretagne au lait d'amandes.
Croûtes gratinées au consommé.

Vin de Morracht et de l'Hermitage blanc.

Rognons de mouton émincés au vin de Champagne mousseux.
Boudins de chevreuil grillés sur une sauce à la Robert à la moutarde.
Bayonnaise de homard garnie de queues de crevettes, œufs de gibier et cœurs de laitue.
Aspic de blancs de volaille aux truffes, aux pistaches et à la gelée de couleur.

Vin de Saint-Péray, de Sillery et de Nuits blanc et mousseux.

Jambon de sanglier (sauce froide à l'allemande).
Gros pâté de bécasses et bécassines de Montreuil-sur-Mer.
Truffes de Périgord au vin de Bordeaux (dressez-les en forme de rocher sur une corbeille).

Vin du Rhin, vin de Rattertoff, vin de Sétuval, et puis malvoisie de l'Archipel.

Tourte de marrons glacés à la croûte d'amandes.
Solilème au beurre d'Isigny (pour le chocolat).
Kouques-biscottes à la flamande (pour le café à la crème).
Brioche à l'ancienne, c'est-à-dire au fromage de Brie (pour le thé).
Gaufres de macarons d'amandes amères roulées en cornets*.

*** C'est pour en user avec les glaces panachées, ainsi qu'en prenant du bischof ou du négus à la fin du repas.**

On fera bien de terminer le présent déjeûner par un bon verre de vieux kirch ou de cinnamomum de Trieste.

Menu d'un excellent dîner de garçons

31 Juillet 1833.

Ce spirituel et charmant festin littéraire, ce repas friand, ce petit dîner modèle a été donné dans le grand cabinet sur le jardin du Palais Royal, aux Frères-Provençaux.

Convives.

MM.

le Comte de Courchamps,
Amphitryon rétrospectif et progressif.

Roger de Beauvoir,
Auteur de l'*Escollier de Clugny*, c'est tout dire!

le Marquis Alfred de Montébello.
qui passe avec raison pour un des gourmets les plus intelligents et les plus spirituels de Paris.

MM.

Alphonse Royer,
Auteur de *Manoël*, et dégustateur attentif.

le Prince H. de Galitzin,
poète lauréat d'Archangel et gastronome académique.

Louis de Maynard de Quœille,
autre gentilhomme de lettres et gourmet postulant.

Comestibles.

Un potage.

Une copieuse et forte bouille-à-baisse au turbot, au surmulet, aux rougets de roche, aux éperlans de Quillebœuf, aux huîtres d'Ostende et aux moules de Dieppe.

Quatre hors-d'œuvre.

Beurre de Vanvres au vert-pré de cerfeuil.
Cantaloup de Bagneux.
Filets de soles marinés aux câpres d'Antibes.
Figues d'Argenteuil.

Un relevé.

Hoche-pot de queues de bœuf aux sept racines à la bonne femme.

Deux entrées.

Concombres farcis au blanc de volaille et à la moelle.
Cailles à la Pompadour au laurier.

Un rôti.

Trois canetons de Rouen farcis à l'anglaise. (Bread-sauce au catchup et à la sauge verte.)

Un relevé de rôt.

Pâté froid d'un filet de biche, de M. Corcelet.

Une salade.

De chicorée blanche et de concombres verts émincés, avec un *chapon* de Gascogne à la pointe d'ail et des queues d'écrevisses au jus de bigarade et au soya de la Chine.

Quatre entremets.

Tomates gratinées à l'huile verte et aux anchois.
Beignets de mirabelles glacés au candi.
Flans à la crème de Viry et à la purée d'amandes fraîches.
Gelée de vinaigre framboisé dans un bol.

Dessert.

Macédoine aux quatre fruits rouges à la glace et au jus d'oranges.
Fromage du Mont-d'Or et d'Entremonts-les-Gruyères.
Biscuits de fécule d'iris.
Nougats marbrés de Ciotat aux pignons et aux pistaches.

Vins et liqueurs.

Vin de *Lunel Paille* avec le potage au poisson (suivant l'excellente coutume hollandaise).
— de *Mercurey* (de la comète) au relevé comme avec les hors-d'œuvre.
— d'*Aï* (de Moite) non mousseux et bien frappé, vers la fin des entrées.
— de la *Romanée Conty*, avec le rôti.
— de *Château Lafitte* (1825) aux entremets.
Vieux *porter de Londres*, avec la salade ainsi qu'avec les fromages.
Vin de *Pacaret sec* et *Malvoisie de la Commanderie de Chypre* pour le dessert.
Glaces *à la crème au pain bis* et au *beurre frais* panachées.
Après le café: — Liqueur d'*absinthe au candi* et *mirobolan* de madame Amphoux (que Dieu bénisse)!

Menu d'un excellent souper tout en bœuf.

Dormant.

Le grand plateau de vermeil avec la figure équestre du Roi.
Les statues de du Guesclin, de Dunois, de Bayard et de Turenne.
Ma vaisselle de vermeil avec les armes en relief émaillé.

Premier service.

Une oille à la garbure gratinée au consommé de *bœuf.*

Quatre hors-d'œuvre.

Palais de notre *bœuf* à la Sainte-Ménehould.

Petits pâtés de hachis de filet de *bœuf* à la ciboulette.

Rognons de ce *bœuf* à l'oignon frit.

Gras-double à la poulette au jus de limon.

Relevé de potage.

La culotte de *bœuf* garnie de racines au jus.

(Tournez grotesquement vos racines à cause des Allemands.)

Six entrées.

La queue du *bœuf* à la purée de marrons.

Sa langue en civet *(à la bourguignonne).*

Les paupiettes du *bœuf* à l'estoufade aux capucines confites.

La noix de notre *bœuf* braisée au céleri.

Rissoles de *bœuf* à la purée de noisettes.

Croûtes rôties à la moelle de notre *bœuf. (Le pain de munition vaudra l'autre.)*

Second service.

L'aloyau rôti *(vous l'arroserez de moelle fondue).*

Salade de chicorée à la langue de *bœuf.*

Bœuf à la mode à la gelée blonde mêlée de pistaches.

Gâteau froid de *bœuf* au sang et au vin de Juranson. *(Ne vous y trompez pas).*

Six entremets.

Navets glacés au suc de *bœuf* rôti.

Tourte de moelle de *bœuf* à la mie de pain et au sucre candi.

Aspic au jus de *bœuf* et aux zestes de citrons pralinés.

Purée de culs d'artichauts au jus et au lait d'amandes.

Beignets de cervelle de *bœuf* marinée au jus de bigarades.

Gelée de *bœuf* au vin d'Alicante et aux mirabelles de Verdun.

Et puis tout ce qui me reste de confitures ou conserves.

Si, par un malheureux hasard, ce repas n'était pas très-bon, je ferais retenir sur les gages de Maret et de Ronquelère une amende de cent pistoles. Allez et ne doutez plus.

Richelieu.

Dîners de la Cour de Hanovre.

28 Janvier 1826.

Potages.

Soupe à la reine.
„ de riz au consommé.

Relevés.

Roasted beef avec des pommes de terre rôties.

Brochet aux huîtres.

Hors-d'œuvre.

Croquettes de ris de veau et de palais de bœuf.

Entrées.

Perdreaux aux truffes.

Filets de chapons piqués à la sauce aux champignons.

Tête de veau en tortue.

Côtelettes de mouton aux épinards.

Cervelles en aspic.

Jambon au vin rouge en consommé.

Rôts.

Carré de chevreuil.

Dindon.

Deux Salades.

Entremets.

Gelée aux citrons.

Blanc-manger aux amandes.

Crème fouettée au café.

Cardons.

Choux-fleurs au beurre.

Macaroni à l'italienne.

8 Mars 1826.

Potages.

Purée de carottes au vermicelle.

Riz au consommé.

Relevés.

Longe de veau garnie de croquettes de pommes de terre.

Brochet, sauce aux anchois.

Hors-d'œuvre.

Croquettes de palais de bœuf.

Entrées.

Salmis aux bécasses.

Tête de veau en tortue.

Filets de poulets piqués.

Côtelettes de mouton aux épinards.

Saumon frais, sauce aux fines herbes.

Aspic de cervelles.

Rôts.

Quartier de chevreuil.

Dinden.

Salade.

Entremets.

Geléè aux oranges douces.

Crème au chocolat.

Crème fouettée aux citrons.

Macaroni à l'italienne.

Asperges, sauce blanche.

Petites carottes au beurre.

Menus am Hofe des Königs Ernst August von Hannover
bei der Vermählung
des Kronprinzen mit der Prinzessin Marie von Sachsen-Altenburg
18. Februar 1843.

I. Menu.

(8 Services.)

Potage de tortue.

Potage au suprême.

Huîtres au naturel.

Saumon du Rhin, garni de filets de dorches frites, sauce à la tartare et sauce au beurre d'anchois.

Selle de mouton d'Angleterre à la broche, garnie de laitue à l'espagnole.

Truffes de Périgord au vin de Bourgogne.

Sautés de poussins de Hambourg aux champignons, garnis de crêtes de coqs.

Asperges en bâtons, garnies de saumon fumé et de langue de bœuf.

Pâtés de foie gras de Strasbourg à l'aspic.

Chevreuil rôti.

Dindons rôtis.

Compote à la Strélitz. Salade.

Fanchonnettes à la vanille en caisses.

Gelée d'oranges de Malte.

Glaces à l'ananas et aux noix.

Dessert. Fruits.

II. Menu.

(4 Services).

Potage Ouka à la russe.

Potage à la reine au blanc-manger de volaille.

Huîtres au naturel.

Turbots à l'eau de sel, garnis de sandats à la Orly, sauce à l'anglaise et sauce poivrade.

Poulardes de Strasbourg à la chipolata.

Hâtelets à la financière.

Filets de perdreaux rouges au vin de Champagne.

Haricots verts nouveaux, garnis de côtelettes d'agneau glacées.

Homards à la Chantilly.

Faisans d'Angleterre rôtis.

Cerf rôti.

Compote d'oranges. Salade.

Crème à la sicilienne.

Gâteaux de Prusse à la prince royal.

Glaces panachées.

Dessert. Fruits.

III. Menu.

(8 Services.)

Potage de tortue.

Potage à la purée de volaille.

Huîtres au naturel.

Saumon à la genevoise.

Dindons de Strasbourg à la Périgueux.

Croquettes à la crème double.

Casseroles de riz à la Régence.

Asperges en branches, garnies de poitrine d'oie fumée et de saumon fumé.

Pâté de foie gras de Strasbourg à l'aspic.

Faisans d'Angleterre rôtis.
Gibier rôti.
Compote de pêches. Salade.
Pains de framboises.
Grosses meringues à la suisse.
Glaces panachées.
Dessert. Fruits.

IV. Menu. (Souper.)

(18 Services.)

Bouillon fort.
Potage à la crème d'orge.
Filets de sandats à l'italienne.
Sautés de volaille à la Toulouse.
Petits pois verts, garnis de côtelettes.
Saumon du Rhin à la ravigote, à l'aspic et au cresson.
Gibier rôti.
Dindons rôtis.
Compote de pommes à la portugaise.
Blanc-manger marbré au chocolat.
Gelée de citron au vin du Rhin.
Glaces panachées.
Dessert. Fruits.

V. Menu. (Déjeûner dînatoire.)

(12 Services.)

Potage clair aux petits soufflés de volaille.
Potage de santé lié.
Huîtres en coquilles gratinées.
Turbot à l'eau de sel, garni de filets de soles frits, sauce au homard et à la Harvey.
Filet de bœuf à la Clermont.
Petits pâtés au salpicon.
Ris de veau à la monarque.
Pointes d'asperges en blanquette, garnies de filets de poulets à la dauphine.
Hure de sanglier à l'aspic, sauce à l'orange.
Chevreuil rôti.
Poulardes de Strasbourg rôties.
Compote aux abricots.
Gelée moussée au vin de Champagne.
Tourtes au punch.
Glaces panachées.
Dessert et fruits.

Deutscher Fürstentag in Frankfurt a. M.

Diner beim König von Hannover,
an welchem nur Fürsten theilnahmen.
(24 Couverts.)

MENU
chez
Sa Majesté le Roi de Hanovre.

Potage de tortue à l'anglaise.
Potage à la reine.
Huîtres.
Rissoles de perdreaux.
Truites à la hollandaise.
Filet de bœuf à la jardinière.
Roulades de poulets à S. M. le Roi.
Côtelettes de chevreuil à la chasseur.
Asperges en branches.
Petits haricots verts à l'allemande.
Poulardes de Strasbourg.
Mayonnaise de homards.
Ananas à la ville de Francfort.
Gelée au vin de Rauenthal.
Glaces.
Dessert.

Ce 1. Septembre 1863.

Hôtel de Russie à Franrfort s. M.

Deutscher Fürstentag in Frankfurt a. M.

Bankett, dem Kaiser von Oesterreich und sämtlichen anwesenden deutschen Fürsten gegeben von der Stadt Frankfurt,

im Kaisersaale im „Römer".

150 Couverts. Ausgerichtet von Theodor Drexel.

Menu du 17. Août 1863.

Erbach et St. Julien en carafons.	Potage à la chevalière. Consommé de volaille.
Gold Sherry, exhibit. prize wine.	Croquettes de cailles. Canapés de caviar.
Champagne des Souverains.	Truites, sauce aux crevettes. Filets de turbot à la belle vue.
1857 Hochheim, domaine de la ville libre de Francfort.	Quartier de bœuf historié. Dindes truffées, sauce à la Périgueux.
1858 Château Lafitte, Monopole.	Suprême de perdreaux au 'Congrès des Princes.' Côtelettes de poulets à l'impériale. Ballotines de gelinottes à l'irlandaise sur socle. Tranches de homards à la gelée sur socle.
1862 Assmannshausen, domaine ducal.	Asperges en branches, sauce au beurre. Fonds d'artichauts à la lyonnaise. Haricots verts à l'anglaise. Petits pois à la française.
1858 Rauenthal, exhibit. medal wine.	Chapons du Mans à la broche. Cimier de chevreuil à l'infante. Faisans de Bohême à la Saint-Rémi. Daubes de bécasses sur socle.
Port-à-Port vieux.	Ananas à la ville de Francfort. Timbales d'abricots mousseux. Canons royaux. Cascades diplomates. Glaces d'échange.
1859 Ausbeerwein.	Dessert Fruits variés

Festmahl

den Gesandten und Bevollmächtigten am Deutschen Bunde

gegeben von den regierenden Bürgermeistern
der freien Stadt Frankfurt a. M.

(48 Couverts.)

Hôtel de Russie.
Francfort s. M., le 10. Décembre 1862.

St. Estèphe et Deideisheimer en carafons.	**Menu:**
Chablis.	Huîtres d'Ostende.
	Bisque d'écrevisses.
Sherry des Indes.	Consommé de volaille à la royale.
	Crevettes en bouquet.
Carte blanche de G. H. Mumm.	Petites bouchées à la Monglas.
	Turbot à la hollandaise.
•	Dindes truffées à la Périgueux.
Chambertin vieux.	Jambon d'York en croustade d'épinards.
	Filets de perdreaux à la maréchale.
1858 Château Lafitte monopole.	Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges.
	Filets de soles à la Joinville.
	Fonds d'artichauts à la barigoule.
1858 Rauenthal, exhibition medal wine.	Faisans de Bohême à la broche.
	Terrine de foie gras de Strasbourg sur socle.
	Timbale de riz à la Richelieu.
	Gâteau de mille feuilles sur socle.
	Gelée à la macédoine au marasquin.
	Meringues de Suisse à la Chantilly.
	Compotes variées.
1859 Ausbeerwein.	Paniers de glaces.
	Dessert.

Krönungsfest-Diner
Ihrer Majestäten des Königs und der Königin von Preußen in Königsberg am 18. Oktober 1861.

1020 Couverts.

Potage d'orge à la princesse.
Consommé printanier à la royale.
Saumon du Rhin à la génoise.
Turbot à la sauce aux huîtres.
Pièce de bœuf à la flamande.
Jambon glacé, sauce au vin de Madère.
Poulardes à la Toulouse.
Timbale à la Talleyrand.
Homards à la Bagration.
Pain de foie gras à la gelée.
Faisans de Bohême rôtis.
Punch à la romaine.
Petits pois à la française.
Asperges à la hollandaise.
Pochés à la Maintenon.
Pouding soufflé à la vanille.
Gelée à la sultane à l'ananas.
Charlotte à la parisienne.
Glaces variées.
Dessert.

Diner bei S. M. dem Deutschen Kaiser
zu Ehren Ihrer Majestäten des Königs und der Königin von Dänemark, 28. November 1879.

Menu.

Potage à la purée de marrons à la reine.
Saumon garni, sauce au homard.
Filet de bœuf à la flamande.
Dindonneau à la rouennaise.
Hure de sanglier, sauce à la Cumberland.
Faisans et perdreaux rôtis.
Salade.
Cardons gratinés à la milanaise.
Beignets d'abricots à la dauphine.
Crème aux amandes pralinées.
Fromages.
Glaces. Compotes.
Dessert.

Diner zu Ehren S. M. des Deutschen Kaisers
bei dessen Anwesenheit in Hamburg im September 1881, gegeben von der Stadt.

Vin sur table: *Smith Haut Lafitte 1875.*

Potage de tortue.	
Consommé de volaille.	*Madère 1811.*
Petites timbales à la Joinville.	*Rauenthaler Auslese.*
Filet de veau aux champignons.	*Léoville Poyfère 1869.*
Petits pâtés d'ortolans en gelée à la belle vue.	*Clos de Vougeot.*
Perdreaux farcis à la Demidoff.	
Bastion de homards au naturel.	*Château d'Yquem 1864.*
Selle de chevreuil.	*Château Lafitte 1869.*
Compotes. Salades.	
Légumes.	
Gelée au vin de Champagne.	*Heidsieck Monopole.*
Charlotte à la russe.	
Beurre et fromage.	*Portwein 1834.*
Glaces panachées.	*Château Larose 1864.*
Dessert et fruits.	

Kaiser-Festessen im Palmengarten zu Frankfurt,
27. September 1883.

Menu.

Consommé de volaille à la royale.	*Sherry.*
Cailles en caisses.	*Niersteiner.*
Filet de bœuf à la Godard.	*Médoc.*
Suprême de poulardes.	*Champagner (Mumm).*
Homards frais à la belle vue.	*Château Lafitte 1865.*
Selle de chevreuil garnie aux perdreaux.	*Steinberger Cabinet 1868.*
Salades et compotes.	
Asperges en branches.	*Champagner.*
Timbale d'ananas.	
Glaces, plombières.	
Dessert.	*Alter Portwein.*

Diners beim Deutschen Kaiser in Gastein.

22. Juli 1882.

Consommé aux brioches.
Truites au bleu.
Bœuf à la mode } garnis.
Quartier de veau } garnis.
Poulets au riz.
Épinards aux œufs pochés.
Selle de chevreuil rôtie.
Groseilles.
Carlsbader Strudel.
Compote, biscuits.
Dessert.

29. Juli 1882.

Potage à la poméranienne.
Truites au bleu.
Bœuf bouilli, garni.
Timbale à la Talleyrand.
Petits pois, croûtons.
Chevreuil rôti.
Groseilles, salade.
Pommes en croustade.
Compote, biscuits.
Dessert.

Parade-Diner
beim Deutschen Kaiser.
Berlin, 30. August 1882.
(300 Couverts.)

Potage à la princesse.
Consommé de volaille à la brunoise.
Saumon, sauce aux écrevisses.
Turbot, sauce hollandaise.
Pièce de bœuf à la jardinière.
Longe de veau à la napolitaine.
Salmis de perdreaux aux truffes.
Homards à la belle vue.
Selle de chevreuil rôtie, gelée de groseilles.
Poulardes rôties, salade.
Asperges garnies aux fonds d'artichauts.
Riz à l'ananas.
Beurre, fromages.
Glaces, gaufrettes.
Dessert.

Gala-Diner
im Schlosse zu Berlin.
18. Januar 1883.
Investitur des Schwarzen Adler-Ordens.

Menu.

Potage de tortue.
Consommé de volaille.
Sterlet } garnis.
Turbot } garnis.
Selle de veau à la provençale.
Légumes.
Filets de gelinottes aux truffes.
Salade de homards à la tartare.
Pâté de foie gras à la gelée.
Poulardes rôties au cresson.
Asperges, sauce hollandaise.
Gelée aux fruits et gâteaux.
Fromages.
Glaces.
Dessert.

Vermählungsfeier S. K. H. des Kronprinzen von Preußen in Windsor.

Her Majesty's Dinner.

JANUARY 18TH, 1858.

POTAGES.

De tortue. A la jardinière. Crème de riz à la reine.

POISSONS.

Saumons bouillis. Turbots bouillis. Filets de soles frits.

RELEVÉS.

Pièces de bœuf braisées, garnies de légumes.
Chapons truffés à la Périgueux.

ENTRÉES.

Cromesquis de crevettes.
Ris de veau piqués à la macédoine.
Timbales de macaroni à la milanaise.
Côtelettes de mouton à la purée de haricots.
Petites croustades à la purée de volaille.
Côtelettes de poulets à la tartare.
Perdreaux à la financière.
Quenelles de lièvre garnies d'escalopes.

CONTRE-FLANCS.

Poulets à la royale.

RÔTS.

Bécasses. Poulardes.

RELEVÉS.

Gâteaux de Compiègne. Poires au riz. Poudings de gingembre.

ENTREMETS.

Épinards au velouté.
Salade de volaille.
Biscuits et plombière.
Gelée de vanille.
Œufs brouillés aux truffes.
Aspic de galantine.
Dauphines à la fleur d'orange.
Blanc-manger rubané.

BUFFET.

Sirloins of beef. Saddles of mutton. Haunches of venison.

Galadiner
zur Vermählung S. K. H. des Prinzen Wilhelm von Preußen mit Prinzeß Victoria von Schleswig-Holstein,
28. Februar 1881
im Königlichen Schlosse zu Berlin.

Potage de tortue à l'anglaise.
Consommé au tapioca.

Saumon et turbot, sauce à la diplomate.

Pièce de bœuf braisée.
Selle de veau aux cèpes.

Filets de chevreuil à la financière.
Pain de gelinottes à la crème.

Salade de homards en bordure.
Pâté de foie gras à la gelée.

Poulardes rôties.

Asperges, sauce au beurre.
Fonds d'artichauts à la moelle.

Charlotte aux fraises.
Gelée à la macédoine.
Compotes.
Fromages.
Glaces. Dessert.

Galadiner
nach der Taufe des Prinzen Wilhelm, geb. 6. Mai 1882, des erstgeborenen Sohnes S. K. H. des Prinzen Wilhelm von Preußen.
Potsdam, 11. Juni 1882.

Potage à l'impériale.
Consommé printanier.

Saumon du Rhin garni, sauce livornaise.

Selle de mouton à la rouennaise.
Filet de bœuf à la jardinière.

Côtelettes de gibier à la Périgueux.
Sauté de canetons à la bigarade.

Pâté froid de jambon à la Monglas.
Homards à la gelée.

Poulardes rôties. Salade.

Céleri à la moelle.
Pointes d'asperges.

Crème anglo-belge.
Gelée d'oranges glacées.

Glaces, gaufrettes.
Dessert.

Diners

bei Gelegenheit des

90jährigen Geburtsfestes

Sr. Maj. des Deutschen Kaisers und Königs von Preußen,

geb. 22. März 1797.

Menu 21. März 1887.

Potage à la princesse.
Truites au bleu, sauce hollandaise.
Jambon de Bourgogne à l'allemande.
Timbales de volaille à la Périgord.
Langouste à la provençale.
Canetons rôtis. Compote, salade.
Artichauts à la moelle.
Charlotte de pommes.
Crème de fraises.
Fromage.
Glaces.
Dessert.

Menu des Galadiners am 22. März 1887.

Huîtres fraîches.

Crème de faisans à la duchesse.
Consommé à la génoise.

Turbot d'Ostende, sauce aux crevettes.
Truite d'Italie, sauce à la crème.

Roast beef à l'anglaise.

Suprême de bécasses à la Périgord.
Boudins de volaille à l'impériale.
Pâtés de grives des Alpes au genièvre.

Homards à la Gloucester.

Poulardes du Mans rôties au cresson.
Selles de chevreuil rôties à la gelée de groseilles.

Asperges, sauce au beurre.
Cardons à la moelle de bœuf.

Gâteau bavarois au punch.
Riz à l'ananas.

Fromage et beurre.
Glaces.
Dessert.

Menu 23. März 1887.

Potage à la poméranienne.
Turbot, sauce aux huîtres.
Dinde à la chipolata.
Salmis de perdreaux aux truffes.
Mayonnaise d'écrevisses.
Selle de chevreuil rôtie.
Compote, salade.
Petits pois aux croûtons.
Biscuit meringué aux abricots.
Gelée d'oranges.
Fromage.
Glaces.
Dessert.

Menu 24. März 1887.

Consommé de volaille à la julienne.
Filets de soles à la marinière.
Pièce de bœuf à la flamande.
Poulardes à l'indienne.
Aspic de foie gras aux truffes.
Bécasses rôties.
Compote, salade.
Asperges en branches.
Madeleine aux pêches.
Crème au cacao.
Fromage.
Glaces.
Dessert.

Diner beim Capitel des Johanniter-Ordens in Sonnenburg.

Investitur des Commendators Ernst von Malortie, 26. Juni 1883.

Menu.

Potage en tortue à la française.
Consommé printanier.

Caisses à la financière.
Croquettes à la souverain.

Saumon du Rhin à la Toulouse.

Carré de mouton à la Soubise.
Filet de bœuf aux truffes

Pâté de foie gras à la gelée.

Haricots verts à l'anglaise.
Petits pois, langue de bœuf.

Homards, sauce remoulade.

Cimier de broquart.
Rôti d'oie.
Compotes. Salades.

Fromage.
Glace, gaufres.
Dessert.

50jähriges Regierungs-Jubiläum

Ihrer Majestät der Königin von England.

Her Majesty's Dinner.

TUESDAY 21ST JUNE 1887.

POTAGES

De tortue. A la printanière.

A la crème de riz.

POISSONS.

Whitebait.

Filets de soles farcis à l'ancienne.

Merlans frits.

ENTRÉES.

Petits vole-au-vent à la Béchamel.

Côtelettes d'agneau, pointes d'asperges.

Filets de canetons aux pois.

RELEVÉS.

Poulets à la financière.

Haunch of venison. Roast beef.

RÔTS.

Cailles bardées. Poulets.

ENTREMETS.

Haricots verts à la poulette.

Escalopes de foie gras aux truffes.

Spritz-Gebackenes.

Crème de riz au jus aux cerises.

Choux glacés à la duchesse.

SIDE TABLE.

Cold beef. Tongue. Cold fowl.

The Royal Dinner.

WEDNESDAY 22ND JUNE 1887.

POTAGES.

A la reine. Aux pâtes d'Italie.

POISSONS.

Whitebait.

Aigrefins, sauce aux œufs.

Filets de soles frits.

ENTRÉES.

Boudins à la Pompadour.

Ris de veau piqués et glacés.

Cailles à la financière.

RELEVÉS.

Poulets garnis de langue aux pois.

Roast beef.

RÔTS.

Pigeons de Bordeaux. Poulets.

ENTREMETS.

Artichauts à la lyonnaise.

Canapés d'anchois.

Gelées d'oranges à l'anglaise.

Éclairs au café.

Mehlspeise mit Ananas.

SIDE TABLE.

Cold fowl. Tongue.

Besuch
S. M. des Kaisers von Rußland in Berlin
18. November 1887.

Frühmahl
in der russischen Botschaft.

Menu.

Huîtres.
Stchy, petits pâtés.
Potage à la crème d'asperges vertes.
Orly de soles, sauce aux tomates.
Filets de veau à la Béchamel.
Homards, sauce ravigote.
Poulets nouveaux rôtis. Salade.
Pâtés de foie gras.
Parfait aux avelines.
Gâteau de mille feuilles.

Weine:* *Mouton Rothschild, Portwein, Johannisberger Cabinet, Champagner.

Galadiner
bei Sr. Maj. dem Deutschen Kaiser.

Menu.

Potage de tortue à l'américaine.
Consommé de gibier aux quenelles.
Saumon du Rhin, sauce aux crevettes.
Filet de bœuf à la napolitaine.
Poulardes à la béarnaise.
Chaufroix de foie gras aux truffes.
Faisans rôtis. Cresson, salade.
Asperges, sauce hollandaise.
Charlotte à la russe au marasquin.
Glaces. Dessert.

PRANZO OFFERTO
A S. E.
FRANCESCO CRISPI

Presidente del Consiglio de' Ministri.

Torino, 25 Ottobre 1887.

Pranzo.

Burro di Campiglione.
Cassette di Quaglie.
Minestra crema d'asparagi.
Salmone del Reno in salsa Italiana.
Filetti di bue alla Francese.
Pollastre allo stragone.
Salmis di lepre alla Piemontese.
Punch alla Romana.
Cardi alla Rossini.
Fagiani allo spiedo.
Insalata cappucina.
Babà diplomatico ai frutti.
Bomba alla Siciliana.
Frutta. Caffè. Liquori.

Piemonte da pasto. Marsala vergine.
Barolo 1880. Champagne.
Ciambava 1842.

Servito da Bernardo Sogno nel Teatro Regio.

Orchestra di 80 Professori
diretta dal
Maestro Cav. Giovanni Bolzoni
Direttore del Liceo Musical.

Parlamentarisches Diner
beim Reichskanzler Fürsten Bismarck
am 3. Februar 1886.

Huîtres.
Potage à la purée de venaison.
Croquettes de volaille.
Saumon du Rhin à la hollandaise.
Marcassin de Varzin en croûte aux cerises.
Pâté de foie gras.
Soufflé de gelinottes aux truffes.
Cailles en chaufroix.
Poulardes rôties.
Salades. Compotes.
Cardons à l'espagnole.
Gâteaux aux amandes, sauce russe.
Plombière à l'ananas.
Dessert.

Weine: Sekt (zu den Austern). 1875r Rüdesheimer. Feine Rothweine. Des Fürsten berühmter Burgunder. Beim Braten 2c. schwerere Sektsorten.

Nach der Tafel im Nebensaal Kaffee mit Cognac und Curaçao.

Die Tafelordnung war streng nach dem Alter der Erschienenen hergestellt, so daß zur linken und rechten Hand des Fürsten und der Frau Fürstin, welche die Mittelplätze beider Tischseiten einander gegenüber inne hatten, sich die geladenen Gäste dem Alter nach an einander reihten, so daß die Jüngsten der Anwesenden die Tafel nach beiden Seiten abschlossen.

Diner zu Ehren
Sr. Excellenz des Staats-Sekretärs des Reichs-Postamtes
Dr. von Stephan
beim Senat der freien Stadt Hamburg, 5. Februar 1887.

Huîtres.	*Mumm & Co. Extra dry.*
Potage de tortue à l'anglaise.	
Consommé à la royale.	
Caissons de mauviettes à la Pigalle.	*Xérès vieux de 1834.*
Caviar d'Astrachan.	
Truites de rivière au bleu, sauce à la mousseline.	*Rauenthaler Nonnenberg de 1868.*
Jambon d'York à la purée de marrons	*Château Citran de 1874 (vin de table).*
Poulardes du Mans truffées.	*Château Langoa de 1869.*
Turban de ris de veau à la Toulouse.	*Grand vin Château d'Yquem de 1875.*
Pâté de Colmar en croûte.	*Clos de Vougeot de 1870.*
Bécasses rôties.	*Grand vin Château Lafitte de 1870 (Tirage du Château.)*
Salade à la romaine.	
Asperges en branches.	
Chicorée à la crème.	
Timbale à la Condé.	*Moët & Chandon Crémant rosé.*
Glaces.	*Port à port vieux.*
Dessert.	

50jähriges Regierungs-Jubiläum S. H. des Herzogs von Braunschweig

25. April 1881.

Potage de tortue.
Œufs de vanneaux.
Turbot, sauce au homard.
Dindons à la chipolata.
Purée de faisans à la polonaise.
Daim rôti.
Bécassines rôties.
Asperges en branches.
Gelée à la macédoine au vin de Champagne.
Glaces.
Dessert.

Diner bei Anwesenheit des Kaisers von Rußland

im Königlichen Schlosse zu Berlin am 12. Mai 1875.

240 Couverts.

Potage de tortue et consommé printanier.
Turbot et saumon, sauce à la Colbert et aux crevettes.
Jambon et longe de veau, sauce aux tomates.
Filet de bœuf garni aux légumes.
Timbales à la Talleyrand.
Filets de perdreaux aux truffes.
Homards à la mayonnaise.
Hure de sanglier, sauce à la Cumberland.
Poulardes. Chevreuil rôti.
Salade. Compote.
Asperges, sauce hollandaise.
Pouding à la reine, sauce aux abricots.
Croûtes pralinées aux cerises.
Gelée à la sultane aux fruits.
Crème d'abricots à la moscovite.
Fromages.
Glaces panachées.
Dessert.

Festmahl am Krönungstage S. M. des Kaisers von Rußland Alexander III.

Moskau, 27. Mai 1883.

(In altrussischer Weise.)	Uebersetzung.
Borschtschek i Pochlebka.	Rothe Rübensuppe und Hühnersuppe.
Piroschki.	Pastetchen.
Sterliädi parowya.	Gedämpfter Sterlet.
Teliätina.	Kalbfleisch.
Saliwnoe.	Ein Entremet.
Sharkoe Zypliäta Ditsch.	Braten: Küchel und Wildgeflügel.
Sparsha Gurjewskaja Kascha.	Gurjewgrütze mit eingemachten Früchten.
Moroshennoe.	Eis.

Dîner à la cour royale de Danemark le jour de naissance de S. M. la Reine de Danemark.

Mercredi, 7. Septembre 1887.

St. Julien.	
Punch à la napolitaine.	Potage de tortue à la danoise.
Oporto, Xérès.	Potage printanier.
	Melon.
Steinberger Cabinet.	Turbot, pommes de terre.
	Filet de veau à la providence.
Chât. Larose.	Artichauts au beurre.
Champagne crémant.	Rôti de petit gibier.
	Savarins aux fruits.
	Fromage de Brie, de Hollande etc., paille au parmesan.
Vieux Madère.	Glace à l'orange.
Malvoisie du Péloponèse.	Fruits et dessert.

Dîner chez S. M. le Roi de Danemark pour la fête de S. M. l'empereur de Russie

au château de Fredensborg.

Dimanche, le 11 Sept. 1887.

St. Julien.	
Oporto, Xérès.	Potage à la julienne.
	Croustades garnies.
Johannisberger Cabinet.	Sandat à l'eau de sel.
Chât. Margaux, gr. crû.	Selle d'agneau, haricots blancs.
Romanée.	Truffes à la serviette.
Champagne crémant.	Petites sarcelles rôties.
	Artichauts au beurre.
	Pouding à la Cambacérès.
	Fromage de Brie, de Hollande etc., paille au parmesan.
Vieux Madère.	Glace à la sicilienne.
Vin de Chypre.	Fruits et dessert.

Déjeûner donné par S. M. l'Empereur de Russie
le jour de Sa fête le 30 Août (11 Septembre) 1887 au bord du bâteau à vapeur impérial Derjawo.

Huîtres.
Consommé andalouse.
Koulibiaka.
Soles au vin blanc.
Chaufroix de gibier, sauce à la Cumberland.
Selle de chevreuil, sauce danoise.
Glaces panachées.
Dessert.

Galadiner
bei der Vermählung S. KK. H. des Kronprinzen Rudolf von Oesterreich.

10. Mai 1881.

(Das Menu besteht aus Fleisch- und Fastenspeisen.)

Potage à la purée de pois verts.
Grenouilles aux champignons.
Saumon grillé aux pommes de terre.
Filets de sarcelles à la reine.
Timbale à la financière.
Mayonnaise d'écrevisses à la gourmande.
Sorbet.
Truites au bleu.
Petits pois à l'anglaise aux fleurons.
Crème au café à la hollandaise.
Gelée au vin de Champagne.
Fromage de Camembert.
Glaces aux framboises et au grillage.
Dessert.

Dejeuner des Prinzen von Wales
bei den Frères Provençaux im Prater, 1873.

(Leichtes Gabelfrühstück.)

Caviar. Crevettes.
Beurre.
Œufs brouillés aux truffes.
Côtelettes de mouton à la Soubise.
Fromage.
Spoun au Champagne glacé.
Château Léoville.
Clicquot frappé.

Bankett des Oesterreichischen Handelsministers
6. Mai 1873 bei Eröffnung der Weltausstellung in Wien.

Potage à la Régence.
Vin de Madère de 1839.
Pâtés de foie gras en gelée sur socles.
Vin d'Autriche, Weidling de 1859.
Saumon du Rhin et truites, sauce à la Worcestershire.
Bordeaux St. Julien de 1865.
Pièce et filet de bœuf, garnis de légumes.
Steinberger Cabinet.
Sauté de volaille à la chevalier.
Bordeaux Château Larose de 1865.
Homards, sauce ravigote.
Bordeaux Château d'Yquem de 1865.
Punch à la romaine.
Oisons à la broche rôtis.
Vin de Champagne, veuve Clicquot.
Salade à la française.
Selle de chevreuil rôtie.
Compote mêlée.
Asperges en branches.
Gâteau à l'américaine.
Vin de Tokay de 1835.
Fromage, fruits et fraises.
Glace aux griottes et biscuit à la reine.
Pâtisserie.
Café.
Liqueurs: Cognac de 1835, Curaçao, Crème de cacao, Perichonne jaune, Chartreuse verte.

Gala-Diner für die Kongreßmitglieder
im Königlichen Schlosse zu Berlin 1878.

Consommé de volaille printanier.
Potage à la Windsor.
Saumon du Rhin et turbot, garnis.
Filet de bœuf à la Régence.
Longe de veau et jambon à la provençale.
Suprême de poulets à la Condé.
Homards à la mayonnaise.
Chaufroix de gelinottes à la gelée.
Selle de chevreuil rôtie à la gelée de groseilles.
Poulardes rôties.
Salade.
Asperges en branches, sauce au beurre.
Petits pois, garnis d'artichauts.
Pouding d'abricots à l'impératrice.
Gâteau Moka, garni.
Gelée de Champagne aux fraises.
Beurre et fromage.
Glaces, gaufrettes.
Dessert.

Festessen in Shanghai
zu Ehren S. K. H. des Prinzen Heinrich von Preußen,

am 17. April 1880 in Masonic Hall von den Konsuln und Kaufleuten offerirt.

HORS-D'ŒUVRE.
Beurre. Radis. Olives. Saucissons.
Caviar de Russie en canapés.
Petits pâtés au gras.

POTAGES
A la julienne.
Tortue.

RELEVÉS.
Loups à la hollandaise.
Mayonnaise de homards.

ENTRÉES CHAUDES.
Filet de bœuf à la financière.
Côtelettes d'agneau à la jardinière.
Dindes à l'ambassadrice.
Jambon à la Rothschild.

ENTRÉES FROIDES.
Pâté de Strasbourg à la gelée.
Galantine de faisans à la La Vallière.

Ponche à l'impériale.

LÉGUMES.
Petits pois à la crème.
Choux-fleurs au parmesan.

RÔTS.
Bécassines à la royale.
Selle de mouton.
Salades.

ENTREMETS DE DOUCEUR.
Bombe à la Chantilly.
Gelée au marasquin.

PIÈCES MONTÉES.
Croquantes en nougat.
Sultane.
Temple gothique.
Pâtisserie.
Fruits.
Café. Liqueurs.

Diner beim Präsidenten der Vereinigten Staaten von Nord-Amerika.

POTAGE.	Tortue verte.
HORS-D'ŒUVRE.	Petites croustades à la reine.
POISSON.	Filets de brêmes rayées au gratin.
RELEVÉS.	Langues de veau à la Béchamel.
	Dindes sauvages à la Régence.
ENTRÉES.	Côtelettes de mouton à la Soubise.
	Boudins de perdreaux à la Richelieu.
	Suprême de volaille aux truffes.
	Pain de gibier à la belle vue.
	Sorbet à l'américaine.
RÔTS.	Canvass-Back-Ducks.
	Faisans bardés au jus.
ENTREMETS.	Petits pois et asperges.
	Charlotte à la russe.
	Macédoine de fruits.
	Abricots à la Condé.

Dejeûner de chasseur
le 20 Novembre 1882
chez le Président Grévy
au Palais Élysée avant la chasse à Marly.

Menu.

Omelettes au lard.
Éperlans frits.
Filet de bœuf.
Perdreaux rôtis.
Pâté de faisan.
Haricots verts.
Tartelettes soufflées.

Menu des Papstes Leo XIII.
(fast täglich gleich). 2 Uhr.

Reis-Suppe.
Gesottenes Huhn.
Die zweite Fleisch-Schüssel, gewöhnlich Beeffsteak.
Obst, namentlich Birnen, und Käse.

Getränk. Zwei bis drei Glas milder leichter Rothwein. Kein Kaffee.

Diner am Hofe zu Konstantinopel
bei Anwesenheit des Prinzen Jérome Napoléon
am 1. Juli 1868.

Potage à la reine.
Poissons à la turque.
Filet de bœuf à la Godard.
Poulets nouveaux à l'orientale.
Côtelettes d'agneau aux petits pois.
Homards à la belle vue.
Asperges bouillies, sauce au beurre.
Punch à la romaine.
Dindonneaux rôtis au jus.
Visnali ekrueq.
Gelée à la macédoine de fruits.
Faouk-gheuksu.
Fromage glacé.

Maison du Khédive d'Égypte.
Soirée-Bal du 15 Janvier 1883. Palais d'Abdine.

Buffet.

Sandwichs.
Hors-d'œuvre assortis.
Petits pâtés à la Monglas.
Poisson au beurre de Montpellier, sauce tartare.
Jambon d'York historié.
Langues de Westphalie en aspic.
Filet de bœuf à la moderne.
Petites croustades de mauviettes.
Dindonneau à la Périgord.
Faisans de Bohême à la La Vallière.
Asperges à l'huile vierge.
Salade à la russe.
Savarin aux mille fruits.
Glace panachée, en rocher. Gaufres.
Consommé à la parisienne.
Chocolat.

Dîner du Khédive à Caire
18 Septembre 1884.

Menu.

Consommé à la royale.
Potage de tortue.
Petites caisses au gratin.
Poisson à la Chambord.
Côtelettes d'agneau à la jardinière.
Rosbif à l'anglaise.
Riz à la Khédive.
Foie gras à la belle vue.
Dindonneau rôti, truffé et flanqué d'alouettes.
Asperges en branches, sauce à la vinaigrette.
Pouding de cabinet, crème sabayon.
Bombe panachée. Gaufres.
Dessert.

Souper bei dem Balle des Vicekönigs von Aegypten bei der Eröffnung des Suez-Kanals

im Palaste zu Ismaïla am Suez-Kanal am 18. November 1869.

GRANDES PIÈCES.

Poisson à la réunion des deux mers.
Rosbif à l'anglaise.
Galantine de dinde à la Périgueux, sur socle.
Jambon historié.
Grand pain de gibier en bastion.
Galantine de faisans à la volière.

ENTRÉES.

Pâtés de gibier à la d'Orsay.
Langues de bœuf à l'anglaise.
Aspics de Nérac.
Galantine de cailles à la belle vue.
Filets à l'impériale.

SALADES.

Crevettes de Suez au cresson.
Truffes au vin de Champagne.
Salade à la russe.
Asperges d'Italie à l'huile vierge.

RÔTS.

Cuissot de chevreuil à la Saint-Hubert.
Dindonneaux truffés.
Faisans au cresson.
Chapons, garnis de cailles.

ENTREMETS.

Macédoine au kirschwasser.
Pouding à la diplomate à l'ananas.
Biscuits de Savoie décorés.
Napolitain historié.
Glaces.
Pièces montées.
Dessert assorti.

Chât. Lafitte, Chât. Larose, verschiedene Champagner, Markobrunner.

Dîner de S. Altesse Ismail-Pascha

le 11 Août 1882.

Menu.

Potage à la crème d'orge.
Consommé de volaille aux pointes d'asperges.
Barbue, sauce genevoise et hollandaise.
Poulardes à la Godard.
Selle de pré-salé à la broche.
Salade.
Épinards à la crème.
Glace à la vanille et aux framboises.
Dessert.

Vins.

Haut Sauterne. *Château Latour.*
St. Émilion. *Louis Röderer frappé.*
Café et liqueurs.

Fest-Diner zur Eröffnung der Gotthard-Bahn.

Lugano, am 1. Juni 1882.

Menu.	*Vins.*
Potage à la crème de riz.	*Yvorne.*
Saumon, sauce hollandaise.	*Beauplais.*
Filet de bœuf, garni de pommes, sauce au Madère.	*St. Julien.*
Salmis de perdreaux à l'anglaise.	*Champagner*
Dindons rôtis. Salade de saison.	*Moët et Chandon.*
Glaces panachées.	
Tourtes aux amandes.	
Dessert assorti.	

Fest-Diner
zur Feier der Grundsteinlegung des Nord-Ostsee-Kanals

im Beisein S. M. des Deutschen Kaisers,
vieler Fürsten und Mitglieder des Reichstages,
am 1. Juni 1887,
im Hôtel Bellevue in Kiel.

Speisen-Karte.

Gemüse-Suppe.	Sherry und Portwein.
Römische Pastetchen.	Deutscher Schaumwein.
Steinbutte mit Petersilie und Butter.	Markobrunner.
Kalbsrücken mit Madeirasauce.	Pontet Canet.
Hummer mit Kräutersauce.	1875r Rauenthaler Ausbruch.
Schweser-Ragout.	1869r Château Lafitte.
Straßburger Gänseleber-Pastete.	Alter Dry Madeira.
Kückenbraten.	Moët & Chandon.
Kompott und Salat.	
Stangenspargel.	
Butter und Käse.	
Gemischtes Eis.	
Nachtisch.	
Kaffee und Liköre.	

Diner beim Derby-Rennen in Wien. 1882.

Menu.	*Vins.*
Consommé à la Richelieu.	
Truite, sauce à l'amiral.	*Sherry.*
Filet de bœuf à la moderne.	*Château Rauzan.*
Gigot de mouton braisé. Légumes.	*Jules Mumm.*
Turban d'écrevisses à la Lucullus.	*Pommery extra dry.*
Asperges en branches.	
Punch à la romaine.	
Poulets et canetons rôtis. Salades.	
Gâteau de Compiègne à l'ananas.	
Parfait au Moka.	
Dessert.	

Café noir. Cognac fin de Champagne. Curaçao triple.

---

de Keyser's*)

Royal Hotel, London.

MENU.

6. Décembre 1881.

Potage oxtail.

Poisson.
Eglefins au beurre.

Relevé.
Bœuf à la mode.

Entrées.
Vole-au-vent à la Toulouse.
Langues de mouton à la Soubise.
Poulets sautés à la chasseur.

Rôts.
Longe de veau.
Pluviers. Compote de pommes.

Légume.
Épinards.

Entremets.
Pêches à la Condé.
Gâteaux de Pithiviers.

Dessert.

MENU.

15 Décembre 1881.

Potage oxtail.

Rissoles de volaille.

Poissons.
Harengs frais, sauce à la moutarde.
Filets de merlans au gratin.

Relevé.
Filet de bœuf à la Bordelaise.

Entrées.
Escalopes de veau aux petits pois.
Salmis de faisans aux truffes.

Rôts.
Longe de porc.
Chapons. Salade.

Légume.
Céleri.

Entremets.
Pouding à la diplomate, sauce au rhum.
Bavarois historié aux amandes.

Dessert.

*) Besitzer: Polydore de Keyser, 9. November 1887-8 Lordmayor von London.

Diner der K. K. Akademie der Wissenschaften
zu Wien, 25. Mai 1882.

Potage de coqs des bois.
Petits pâtés aux écrevisses.
Saumon du Rhin.
Bœuf à l'américaine, légumes.
Poulets en chaufroix, sauce aux tomates.
Punch à la romaine.

Oisons. Salade.
Asperges.
Soufflé au café.
Glace.
Dessert.

Vins: Pale Sherry.
Rüdesheimer Berg, Cabinet.
Lafitte grand vin 1871.
Röderer carte blanche.

Festmahl der Philologen
zu Ehren des Gymnasial-Direktors Dr. Gerthe in Berlin.

Convivium festivum.	Festmahl.
Conspectus ciborum.	Menu.
PROMULSIS.	Voressen.
Pastilla carne delicatissima condita.	Pastetchen.
FERCULA.	Hauptmahlzeit.
Dorsum taurinum cum oleribus variis more topiariae.	Filetbraten à la jardinière.
Caput vitulinum gustum testudinum praebens.	Kalbskopf en tortue.
Farinarium delectamentis variis ornatum cum jure ferventi more Britanico.	Plumpudding.
Assum aprinum, lactuca fructusque conditi.	Wildschweinsbraten mit Salat und Kompott.
MENSAE SECUNDAE.	Nachtisch.
Butyrum caseusque.	Butter und Käse.
Obsonium dolce.	Backwerk.
Fructus.	Früchte.
Conspectus vinorum.	Weinkarte.
Vinum rubre oppicatum.	Rothlack.
Paradisiacum.	Thiergärtner.
Altovicanum.	Hochheimer.
Caprivicanum Rubremontanum.	Geisenheimer Rotheberger.
Vinum ex vinetis Castelli Margalensis.	Château Margaux.
Vina spumosa.	Champagner.

Vier sogenannte deutsche Menus.

Dessau, 18. April 1877.

Dîner.

Suppe tortue à l'anglaise.
Hors-d'œuvre à la diplomate.
Lachs à la hollandaise.
Filet à la jardinière.
Schnepfen à la Périgord.
Chaufroix vom Reh.
Poularden, gebraten; Salat.
Spargel.
Kompott.
Gelée von Champagner.
Makronenkorb à la crème de maraschino.
Gefrorenes.
Dessert.

Oldenburg, 26. März 1879.

Dîner.

Englische Austern.
Suppe à la Windsor.
Rheinsalm, Colbert-Sauce, neue Kartoffeln.
Kalbsmilch à l'Orléans.
Ochsen-Filet à la jardinière.
Sauerkraut in Champagner, Straßburger Gänseleberpastete.
Hummer à la belle vue, Gloucester-Sauce.
Sorbet.
Damwild und Schnepfen-Braten, Mélange-Compote, Salat.
Artischocken à la poulette.
Timbale von Ananas.
Camembert- und Schweizer Käse.
Gefrorenes von Vanille und Johannisbeeren.

Bremen

Hillmann's Hôtel.

Menu.

Dienstag, 17. Mai 1887.

Consommé à la maréchale.
Seezunge au vin blanc.
Filet de bœuf, sauce financière.
Blumenkohlsalat — pommes frites.
Stangenspargel, Kalbs-Cotelette.
Roher Schinken.
Junge Enten.
Compot und fr. Gurkensalat.
Marasquino-Eis.
Dessert.

Kiel.

Hôtel Bellevue

den 22. Juni 1887.

Schwedentisch.	
Julienne Suppe.	Portwein und
Oxtail Suppe.	*Sherry.*
Lachs sauce hollandaise	Liebfrauenmilch.
Filet de bœuf, sauce champignon, pommes frites.	*Pt. Canet 1877.*
Hummer sauce remoulade.	Johannisberger *Cabinet.* Schloß 1868.
Kückenbrüste mit Trüffel.	*Cht. St.-Blanche 1877.*
Stangenspargel mit Erbsen.	*Cht. Margaux 1869.*
Rehrücken und Salat.	*Heidsieck Monopole.*
Compotes.	
Eis.	Alter *dry Madeira 1854.*
Butter und Käse.	
Erdbeeren.	

Volapük.	Deutsch.	Pasilingua.
Zibemakad.	Menu. (Speisezettel.)	Essonas.
Mitasuèp klülik sa klöpinils se jigokamit.	Klare Fleischbrühe mit Hühnerklößchen.	Bullyona clara cum bulettas pularias.
Smabastèts ko huits.	Kleine Pasteten mit Austern.	Pastetillas oystrosas.
Kalep yulibo pekuköl sa leräf e mileg pesmetöl.	Blaugekochter Karpfen mit Meerrettig und geschmolzener Butter.	Carpos çerulios cum merradisha et buttera dissoluta.
Bubabäk pestemöl pabeseitöl ko glüneds.	Gedämpfter Rindsrücken mit Gemüsen garnirt.	Dampffileta legümosa.
Smastägaribils ko lespògs.	Rehrippchen mit Trüffeln.	Rehcotelettas trüffelitas.
Smaxolazebüm in jelin.	Kalbshirn in Gelee (Aspik).	Kalbcerebra gelatinia (aspicina).
Öm-gòks peloëtöl; kopod; säläd.	Gebratene Kapaunen. Kompott. Salat.	Caponos rostitos. Compotias. Saladas.
Tijepadisdils in vait spänik.	Artischockenböden in spanischer Sauce.	Artishobodenas spanisoçaby.
Rosiklöpin nelijik sa vait blikodik.	Englischer Plum-Pudding mit Aprikosen-Sauce.	Plumpuding' anglia cum abricosoça.
Mileg; fömad.	Butter, Käse.	Buttera, caseas.
Glad se vaèt talabälik e nanadik.	Erdbeer- und Ananas-Eis.	Glaças, fräsia et ananasde.
Bostab; flùks.	Nachtisch. Früchte.	Deservana. Fruitas.

Die neben obigem deutschen Menu stehenden Uebersetzungen in Volapük bzw. Pasilingua sind von den Verfassern der beiden Weltsprachen, den Herren Pfarrer Schleyer in Konstanz bzw. Professor Steiner in Darmstadt, freundlichst mitgetheilt.

Festmahl des Volapükisten-Kongresses 1887.

Volapük.	Uebersetzung.
Leisd Zibas.	(Speisekarte) Menu.
Zebasup.	Gerstensuppe.
Fitamayoned.	Fisch-Mayonnaise.
Bubaloet ko pötets e fidaplan yulibik.	Rindsbraten mit Kartoffel-Pastetchen und Blaukraut.
Loets gana e döka ko säläd u pon pekukol svidiko.	Gänse- und Entenbraten mit Salat oder mit eingemachten Früchten.
Zib svidik.	(Süße Speise) Dessert.

Gastmahl in Grönland

zu Ehren eines Engländers bei einem reichen Grönländer.

Kleine gedörrte Heringe.
Seehund — roh — gedörrt — gekocht.
Ein Stück Wallfisch-Schwanz.
Gedörrter Lachs.
Rennthier-Braten.
Dessert: Beeren.
Getränk: Thran.

Festliches Mahl

für den Gast, den ein Viertel-Jahrhundert bejubelt.

Sehet, es winket das Mahl und beut den willkommenen Gästen:

Brühe der Kraft aus dem Schweif des gewaltigen Stieres gezogen.
Folgen Pasteten darauf, die gefüllt mit den Milchern des Kalbes.
Salmen von unserem Rhein und dazu holländische Tunke.
Lenden des Rindes sodann, mit gerösteten Aepfeln der Erde,
Rippen des Lamms auch dabei mit den Spitzen grünender Spargeln.
Brüste der Lerche darauf gefüllt mit dem Eignen in Würze.
Hühner gemästet in Mans aus dem Reiche der Franzen, gebraten.
Artischocken bestreut mit geschmort und gezuckerten Erbsen.
Mandelgebackener Thurm, dem Juliusthurme vergleichbar.
Käse von jeglicher Art mit Pumpernickel und Butter.
Früchte verschiednen Geschmacks zum feineren Nachtisch geeignet,
Naschback, süßer, verziert und dabei das übliche Knallwerk.
Schließlich schlürft zum Kaffee, mit gedoppelten Maßen gebrauet,
Bei der Havanna-Cigarre Gedampf der gesättigte Gastfreund
Träumend ein Gläschen Likör und denket am Ende des Anfangs.

Doch es verneigt sich der Greis und ladet zum Biere die Gäste.

Zum 1. Mai 1877.

(Im Russischen Hof in Frankfurt a. M.)

Geistiger und leiblicher Speisezettel

für das

zur Feier des 10. November 1859 von Schillerfreunden veranstaltete Diner

in Nuellens' Hotel zu Aachen.

Zu Aachen in ihrer Festtagstracht,
In Nuellens' gemüthlichem Saale,
Da sitzen die Spitzen der städtischen Macht
Beim festlichen Schiller-Mahle.
Die Speisen trägt nicht der Pfalzgraf des Rheins,
Auch schenkt nicht der Böhme des perlenden Weins,
Doch alle die Kellner, die sieben,
Wie der Sterne Chor um die Sonne sich stellt,
Umstehn sie geschäftig die hungrige Welt,
Die Würde des Amtes zu üben!

Nehmet —
Austern von Ostende!
Doch ganz frische müssen's sein,
Soll des Weltmeers holde Spende
Recht zur Freude laden ein.
Nehmt der Dutzend drei, —
Haut Sauternes
dabei,
Daß die köstlich noble Speise
Fließe nach der rechten Weise!

Heisa! Juchheia! Dudeldumdei,
Da geht's ja hoch her; bin auch dabei!
Soll das hier Schillerkomite heißen?
In die schönen, frischen Austern zu beißen!
Treibt man so mit dem Dichter Spott?
Doch nein, beim allermächtigsten Gott,
Auch ihm ist das Glas in der Hand erklungen,
Auch er hat der Freude sein Lied gesungen.
Drum frag ich: quid faciamus nos?
Wie kommen wir weiter in Abrahams Schoß?
Ich denke, als zweite festliche Gruppe
Genießen wir:
Echte Schildkröten-Suppe!
Et ubi erit victoriae spes?
Wenn wir trinken —
Madeira
unterdeß!

Vor seinem Speisegarten,
Das Kampfspiel zu erwarten,
Sitzt Nuellens stumm
Und schaut sich nicht um.
Nur winkt mit dem Finger er immer;
Auf thut sich das Nebenzimmer,
Und herein mit bedächtigem Schritt
Ein Kellner tritt,
Und streckt die Glieder
Und setzet nieder
Auf die Tafel den herrlichsten —
Kabeljau,
Weiß wie die Arme der schönsten Frau!
Und der Nuellens winkt wieder —
Da öffnet sich behend
Eine zweite Thür;
Daraus rennt
Mit wildem Sprunge
Ein zweiter Kellner herfür
Wie der den Seefisch erschaut,
Brüllt er laut:
„Dabei darf nicht der Moselwein fehlen!
Meine Herren, ich kann Ihnen —
1857r
empfehlen!"

Zum Kampf der Speisen und Getränke
Beim Schillerfestmahl zieht, man denke,
Vor Lust und Freude lichterloh
Auch eine —
Hammelskeule
froh.
Ihr gaben gern im weißen Kleide,
Bei jedem Kenner hochberühmt, —
Prinzessenböhnchen
das Geleite,
Ein Paar, so wie sich's ganz geziemt.

Zu Nuellens, dem Haustyrannen, schlich
Der Koch, eine Flasch' im Gewande,
An der man
Champagner
erkannte.

„Was wolltest du mit dem Champagner? sprich!“
Entgegnet finster der Wütherich.
„Das
Sauerkraut mit Schweinsfüßchen
wollt' ich d'rin kochen!“
„Dann hast du nichts Schlechtes verbrochen!“
Und er blicket ihn lange verwundert an;
Drauf spricht er: „Es ist dir gelungen,
Du hast das Herz mir bezwungen!
Denn das Sauerkraut ist kein leerer Wahn,
Hat man Champagner daran gethan;
Doch sei, gewährt mir die Bitte,
Hochheimer
im Bunde der Dritte!“

Nimmer, das glaubt mir, erscheinen die Speisen,
Nimmer allein!
Kaum daß
Filets sautés à la financière
ich habe,
Kommt auch schon
Cantenac,
der feurige Knabe,
Margaux,
der herrliche, findet sich ein.
Sie nahen, sie kommen, die himmlischen alle;
Mit Weinen erfüllt sich die irdische Halle!

Theurer Gast, gebiete deinen Thränen,
Geht nach
Vole-au-vent
dein feurig Sehnen,
de volaille à la Toulouse
sogar,
Sieh' schon naht es; deine Kleinen lehren
Mußt du's mit
Burgunder
zu verzehren;
So nur speist man alle hundert Jahr!

Nehmt hin das
Reh!
ruft Nuellens heut zum Feste
Den Gästen zu; nehmt, es soll euer sein!
Poularde du Mans
bekanntlich stets die beste,
Kompott, Salat
geb' ich euch obendrein.

Und kommt, nachdem die Theilung längst geschehen,
Noch spät ein Hungriger zu mir heran,
Dem geb' ich, daß sein Magen kann bestehen,
Vortreffliche
Pastete von Fasan.
Und ist auch diese endlich weggegeben,
Selbst
Pfauen-Galantine
nicht mehr mein,
Wollt ihr von
Hummer-Mayonnaise
dann leben,
So viel ihr wollt, sie soll eu'r eigen sein!

In einem Saal, bei frohen Leuten,
Erschien im großen Schillerjahr,
Sobald des
Bouzy
sie sich freuten,
Ein Nachtisch schön und wunderbar.
Er reichte All'n von seiner Habe,
Dem —
bayerische Creme,
wie Schnee,
Dem —
Diplomaten-Reis
als Gabe,
Und Jenem reicht er
Punsch-Gelee.
Willkommen sind ihm alle Gäste,
Doch naht sich ihm ein Freundespaar,
Dem reicht er seiner
Früchte
beste,
Dessert
das allerschönste dar

Freude, schöner Götterfunken,
Tochter aus Elysium,
Wir betreten feuertrunken
Heute stolz dein Heiligthum.
Laßt die Pfropfen jubelnd knallen,
Leert die Gläser voller Lust,
Friedrich Schiller gilt das Wallen
Unsrer frohbewegten Brust!

Brüder fliegt von euren Sitzen!
Wenn der volle Becher kreist,
Laßt den Schaum zum Himmel spritzen!
Dieses Glas dem guten Geist,
Den Jahrhunderte noch loben,
Den des Festtags Hymne preist!
Dieses Glas dem theuren Geist,
Friedrich Schiller dir dort oben!

Diner zu Ehren S. K. u. K. H. des Kronprinzen des Deutschen Reiches

bei Eröffnung der internationalen Gartenbau-Ausstellung in Köln
am 25. August 1875.

Hühner-Suppe. Schildkröten-Suppe.	Gold-Sherry.
Salat von Rheinkrebsen Trüffelpastetchen.	
Salm nach holländischer Art.	1872r Zeltinger.
Lendenbraten mit Morcheln und Trüffeln.	
Gefüllter Wirsingkohl.	1868r Chât. Pomy Moules.
Sauerkraut mit Feldhühnern.	1868r Schloß Vollrads.
Getrüffelte Gänseleber-Pastete.	1868r Josephshöfer.
Rehbraten. Französische Kapaune.	1865r Chât. Margaux.
Eingemachte Früchte. Salat. Seekrebse.	Römischer Punsch.
Verschiedenes Eis.	1868r Rauenthaler Berg.
Backwerk. Kuchen. Obst.	1862r Johannisberger.
Aufsätze mit Bonbons.	Champagner.
Kaffee.	

Bankett

zur silbernen Hochzeit des österreichischen Kaiserpaares
im Mai 1879.
Der Festkommission gegeben vom Bürgermeister der Stadt Wien.

Allhier folget die Ordnung der Gerichte und Getraenke
beym froehlichen Mahle in der Taferne der Gemain auf der
Mehlgrub in Wienn
Mittichen am 30. April 1879.

Ain nahrhaftige Kaiser-Fleischbruehe.
Ain feiner Lachs aus dem Rhein mit Tunke und Erdaepfel.
Ain gespickter Ochsenbraten mit menigerlei Zugehoer.
Kalte Schnepfen mit Sulz.
Eybenschuetzer Spargel.
Junge Huehner und Gaense sambt allerley Salat.
Gefrorene Schmetten durchmischet mit Fruechtensaft.
Kaese und Obst.
Unterschiedliches suesses Andenken.
Ain weisser Wein aus Hyspanien.
Wienner Mertz-Bier.
Pettersdorffer Weiß- und Veselauer Rothwein.
Ruedesheimer Wein aus dem Teutschen Reich.
Ain feiner Rothwein benamset Chateau Leoville de Lascases im Franckenlande.
Schaeumender Wein heißend Pommery et Greno aus selbigem Lande.
Kaffee und Likoer.

Große Reichs-Wein-Probe

von 500 Reichstags-Abgeordneten in Berlin,

am 31. Dezember 1876 im neuen Architekten-Haus.

Die Socialisten waren nicht erschienen.

Menu.	Weine.
1. Ochsen-Schwanz-Suppe.	Bomster, Meißner, Neuenberger, Grüneberger, Moselwein, Bergsträßler, Württemberger, Markgräfler, Affenthaler.
2. Zander mit frischer Butter. Lachs mit Kräuter-Tunke.	Bessere Mosel-, Pfalz-, Main- und Rheinweine.
3. Filet.	
4. Bohnen-Schoten mit Beilage.	
5. Geflügel.	Feinste Mosel-, Pfalz- und Rheinweine.
6. Dessert.	Deutsche Schaumweine aller Art.
	Posensche Weine. Grand vin Chât. Bomster. Lacrimae ·Petri. Grüneberger und Naumburger Auslese.
	Bremer Rathskeller Rosewein mit Berechnung:

1624 kostete das Stück (8 Ohm) dieses Weins 300 Thaler Gold, dazu 10% (5% Zinsen, 5% Leckage) Zins auf Zins bis heute berechnet, ergiebt für jeden Tropfen 1932366 M.

Das große Reichs-Fischessen

zu Berlin, am 29. Nov. 1876, in der Vorhalle des Reichstags-Gebäudes.

Menu, in dem jeder fremdländische Ausdruck fern gehalten ist.

I. Warm werden aufgetragen:

1. Rheinlachs mit zerlassener Butter.	8. Schleie aus Wollin in Dill.
2. Weser-Lachs aus Hameln mit holländischer Tunke.	9. Schleie aus Lübbichen in Bier.
	10. Goldorfe aus Wiesbaden in Butter.
3. Meerforelle mit Colberger Tunke.	11. Hecht aus der Ostsee in Petersilien-Tunke.
4. Karpfen in polnischer Tunke.	
5. Karpfen aus Lübbichen, «blau».	12. Zander aus der Ostsee in Pilztunke.
6. Huchen aus der Donau.	13. Barsch aus der Ostsee, gebraten.
7. Seibling aus dem Bodensee in Butter.	14. Renke aus dem Bodensee in Butter.
	15. Felchen aus dem Bodensee in Butter.

II. Kalt werden auf die Tafel gesetzt:

16. Ober-Rhein-Lachs.	20. Gebirgs-Forelle.
17. Maduemuräne.	21. Bach-Forelle.
18. Lauenburger Schatt-See-Muräne (von Bismarcks Besitzung).	22. See-Forelle.
	23. Aal.
19. Puls-See-Muräne (eingelegt).	24. Aesche.



Gastmahl in Peking.

Küchenzettel.

Tauben mit Champignons und zerschnittenen Bambussprossen gekocht.

Schweinefett in einem Mehlteige gerollt und dann nach Art der Pfannkuchen gebacken.

Taubeneier in Fleischbrühe, wobei das Weiße der Eier fest aber durchsichtig war.

Chinesische Schwalbennester, mit Schinkenscheiben und Bambussprossen (einer schleimigen Substanz).

Verschiedenes Geflügel mit Champignons und Bambusscheiben gekocht.

Ente mit Bambus und Kenuphar-Früchten; diese Früchte glichen in Geschmack und Ansehen einer Eichel ohne Kapsel.

Schweinsleber in Ricinusöl (!) gebraten.

Ein japanesisches Gericht: Muscheln mit stinkendem (!) Stockfisch und Speckschwarten.

Seekrabbenschwänze, mit Bambusschnitten und Schinken, in Ricinusöl zubereitet.

Ein bunter Stern von Geflügelstücken, Schinken und Taube, mit durchsichtigem geronnenem Eiweiß übergossen.

Stücke von Seefischen und Haifischflossen, mit Bambus und Champignons.

Eingeweide von Geflügel, mit Morcheln.

Schinken mit Kohlrippen.

Schinken von Spanferkeln, im eigenen Safte gekocht.

Hier trat eine Pause ein, wärend welcher Wasserpfeifen herumgereicht und Fingerspiele betrieben wurden.

Landschildkröte mit ihren Eiern in Ricinusöl.

Schinkenspitze.

Brustfleisch von Geflügel, mit saurem Kohl.

Faulige Eier. (Diese Eier werden einen Monat in Salz und zwei Monate in feuchter Erde aufbewahrt. Das Weiße sieht aus wie gebrannter Zucker, ist durchsichtig und erscheint etwa wie braune Regliffe. Das Gelbe hat eine grünliche Färbung und der Embryo sieht dunkler aus, ist zusammengerollt und völlig erkennbar).

Dessert.

Eingemachtes von Sitzou, einer rothen Frucht, die wie Elsbeeren aussieht und nach Art der Johannisbeeren schmeckt.

Eingemachte Früchte, die dunkelgrün aussahen und einen länglichen Kern wie die Pflaumen hatten, in Branntwein.

Krebse, oder vielmehr: Krebsschwänze, in Ricinusöl gebacken.

Eine grüne, längliche Frucht mit langem, hartem Kerne; sie sah aus wie eine große grüne Olive, doch war es keine.

Leichte Kuchen, im Geschmack dem Magdalenenkuchen und Savoyerkuchen ähnlilich.

Nüsse, Mandeln und Ricinuskerne, geröstet und mit Zucker kandirt.

Makaroni mit Sesamkörnern und dreieckige Kuchen mit Ricinuskernen.

Bonbons von verschiedenen Sorten.

Im Ofen getrocknete Litchis. Die frische Litchis ist die herrlichste Frucht Chinas; ihre runzliche Schale gleicht der Wassermelone; der Geschmack des weißen Fleisches erinnert an die Gutedeltrauben.

Große Pompelmuß-Orangen, deren Schalen wie Spitzen ausgeschnitten waren.

Kleine Mandarin-Orangen.

Man trank während des ganzen Mahles nur Thee, sehr schwach und ohne Zucker, und Samjon: Wein aus Reis, der heiß getrunken wird wie der Thee.

Chinesisches Diner in Shanghai,

Januar 1880.

Speisezettel.

Schinken, gebratene Enten, Austern, Krabben, gesalzene Schweineschwarte, Pickles.

Suppe von Schwalbennestern mit Ei und Schinken.

Frikassee von Hühnerkehlen.

Haifischflossen-Ragout.

Roulade von Fasan.

Entenzungen mit Bambussprossen und Schinken.

Gefüllte Krabben.

Hammelfleischpasteten.

Gebeizte Ente in Brühe.

Gekochter Seetang (aus Hongtschou) mit Pilzen.

Hammelbraten mit süßer Sauce.

Junge Wasserschnecken aus der Provinz Amhui.

Fadennudeln (aus Schantung) mit Schinken.

Geräucherter Schweinepökelbraten in Honigseim gekocht.

Thee. Mandelmilch.

Festmahl bei einem wohlhabenden Chinesen in Peking. 1878.

Sechs Gäste.

Erster Gang.

Haifischflossen mit Krabbensauce.
Gebackene Taubeneier mit Pilzen.
Geschnittene Seeschnecken in Hühnersuppe mit Schinken.

Zweiter Gang.

Wilde Enten mit Schantungkohl.
Gebackene Fische.
Fettes Schweinefleisch in Reismehl gebraten.

Dritter Gang.

Geschmorte Lilien-Wurzeln.
Hühnchen in Früchten mit Schinken.
Geschmorte Bambus-Schößlinge.

Vierter Gang.

Gebratener Schellfisch.
Geschmorte Fasane.
Pilzsuppe.

Abräumung der Tafel.

Fünfter Gang.

Gebackener süßer Pudding.
Gebackener gesalzener Pudding.
Gedämpfter süßer Pudding.
Gedämpfter gesalzener Pudding.
Eine Tasse Mandelschleim.

Sechster Gang.

Gesüßte Enten.

Siebenter Gang.

Schnitte von Hühnchen in Oel gebraten.

Achter Gang.

Gekochter Fisch mit Sauce.

Neunter Gang.

Schnitte von abgekochtem Hammelfleisch in Schweinefett gebraten.

Zehnter Gang.

Die große Suppe.

Die Große Suppe ist eine Mischung von allen oben angeführten Speisen; sie dient als Zugabe zum Reis, welcher den Beschluß des Diners bildet. Der Reis kommt, mit Suppe übergossen, in kleinen Näpfen auf die Tafel.

Auf der Tafel stehen und bleiben zum beliebigen Nehmen bis zu Ende stehen: 16 Schüsseln mit 4 Sorten frischer, 4 Sorten getrockneter, 4 Sorten kandirter Früchte, 1 Schüssel mit Eiern, 1 mit Schinkenschnitten, 1 mit Sardinen, 1 mit Kohl.

Thee und Taback. Opium.

Chinesisches Frühstück in der Berliner Fisch-Ausstellung
im Mai 1880
für die Ausstellungs-Kommissäre und viele Reichstags-Abgeordnete, in Gegenwart des chinesischen Gesandten Li-Fong-Pao, sowie des Sekretärs der Gesandtschaft.

(Statt Messer und Gabeln Elfenbein-Stäbe.)

Menu.

Haifischflossen mit Ei.
Tintenfisch mit Chrysantemum indicum (indische Wucherpflanze).
Tripang (See-Gurken) mit großen getrockneten Krabben.
Fischbauch mit chinesischem Schinken und Algen.
Seeohren (zur Familie der Haliotiden gehörige Schnecken) und Rindfleisch.
Getrockneter Tintenfisch aus Canton.
Getrockneter Haifisch mit Kräutern.
Chinesischer Reis.

Der chinesische Koch des Gesandten hatte das Dejeuner bereitet.
Für die nicht völlig Gesättigten folgten einige europäische Speisen.

Sänger-Fest in Algier
1872.

Speisezettel für die Sänger-Gäste.

Frühstück.

Mokka-Kaffee mit Kameel-Milch und Zuckerrohr.
Krokodil- und Straußen-Eier.
Koteletten vom Schakal. Manna-Brot.

2. Diner.

Schildkröten-Suppe. Nur Palmwein.
Gespickter Hai.
Gazellen-Schlegel.
Filet von Giraffen.
Löwen-Braten.
Dessert.
a. Kokosnüsse.
b. Bananen.
c. Datteln.

3. Abend.

Scherbet und weiße Beeren.

Diner auf der Wartburg

zu Ehren S. K. u. K. Hoheit des Deutschen Kronprinzen gegeben von S. K. H. dem Großherzog von Weimar.

Chuchen-Zettel

im Landgrafenhaus und auf der Wartburg.
Anno Domini 22. April 1880.

Motto: Hunger ist der beste Koch.

Aine schöne köstliche Suppen von Haselhuhn nach Königliche Art.
Blaw gesotten Forelle und frische Butter darub gegossen, dazu gebehte Schnitter.
Ain Rindbraten nach Hispanische Art mit Kräuter bestrewet und nach alter Sitt, und allerley Gemüs.
Aine kalte Gans Bastete us Straßburg mit einer Gallert von guten Win, wohl gut zu schawen und zu schmecken.
Ain Rückbrätlein von einem Elendt, fein gespickt und warm auf den Tisch geben dazu Salade russisch und italisch.
Ain Gemüs von Aspergs in brühefet.
Aine Ungarische Turten, warm mit vielen Früchten gemacht.
Ain Bär in Eis gefrorn mit Burgwaffeln in gar alter Form gebacken.
Türne gebacken von Zucker mit guten Bilder und gefüllt.
Rosinen, Mandelkern und ingber von India dem Lande in Honig.
Auch allerley überzogen Confekt so man erdenken kann.

Zwei Deutsche Tischzettel

in einem gesellschaftlichen Verein zu Hannover.

1.

Hühner-Kraftbrühe.
Das Beste[1]) vom Ochsen, gebraten, mit kaltem Gemüse[2]) und gerösteten Erdäpfeln.
Fisch mit zerlassener Butter.
Kleine Bissen[3]) eines Gemengsels[4]) von Kalbsbröschen mit Pilzen.
Gebratener Truthahn mit Krafttunke und Eingemachtem.
Rosinen-Hüllkloß[5]) mit Glühtunke.
Butter und Käse.
Frauenzimmerkäse.[6])
Nachtisch und Obst.

2.

Austern in der Schale.
Fleischbrühe.
Hühnergemengsel[7]) mit Krebsschwänzen, Klößchen und Blätterteig.
Lachs mit Buttertunke.
Welschkohl mit Hammel-Rippenstückchen.
Rehrücken mit ungekochtem Lattich[2]) und Apfelmus.
Weißessen mit Sahne.[8])
Butter und Käse.
Mehrfarbiges Gefrorenes.[9])
Naschwerk[10]) und Obst.

[1]) Filet. [2]) Salade. [3]) Petites bouchées. [4]) Ragoût. [5]) Plum-pudding. [6]) Fromage des dames. [7]) Fricassée. [8]) Blanc-manger à la crème. [9]) Glaces panachées. [10]) Pâtisserie.

Bankett
beim 25jährigen Jubiläum des Germanischen Museums in Nürnberg 1877.

(Analog dem Stile des 16. Jahrhunderts. Zubereitung und Bedienung dieser Zeit entsprechend.)

Erster Gang.

1. Endiviensalat.
2. Köpfelsalat.
3. Rapunzelsalat.
4. Salat von allerlei Kräutern.
5. Salat von rothen Rüben.
6. Salat von Pomeranzenschalen und Saft.
7. Brunnenkreß-Salat.
8. Salbei-Salat.
9. Sauerampfer-Salat.
10. Schinken.
11. Zwei gebratene Schwäne (kalt im rechten Gefieder).
12. Sechs gebratene Pfauen (kalt in ihrem rechten Gefieder).
13. Sechs Ochsenköpfe mit vergoldeten Hörnern in einer Gallerte gemacht.
14. Kalbsköpfe in Essig und Oel.
15. Geräucherte Zungen.
16. Kopf von einem Wildschwein.
17. Ochsenschwanzsuppe mit kleinen Vögeln.

Zweiter Gang.

18. Rindfleisch, gesotten mit Meerrettig und warmem Kuttelfleck.
19. Lungenbraten.
20. Grüne Erbsen mit geräuchertem Speck.
21. Eine gebratene Spansau.
22. Kalbskeule.
23. Hirschziemer.
24. Warme Pasteten von Feldhühnern.
25. Pastete mit lebendigen Vögeln.
26. Pastete mit lebendigen Tauben.
27. Wildschwein in schwarzem Pfeffer eingemacht.
28. Eingemachte junge Hühner.
29. Gebratene Gans, gefüllt mit Birnen und Quitten.
30. Rehkeulen.
31. Reisbrei mit Zucker und Zimmt.

Dritter Gang.

32. Allerlei gedünstete Früchte.
33. Allerlei Saft und Quitten.
34. Eingemachter Ingwer.
35. Marzipan.
36. Frösche von Zucker.
37. Krebse von Zucker.
38. Fische von Zucker.
39. Strauben.
40. Ungarische Torte.
41. Spinat-Torte.
42. Truthahn von Biscuit.
43. Enten von Biscuit.
44. Taubenhaus von Mandelgebackenem.
45. Baum von Mandelgebackenem.
46. Hohlhippen.
47. Hobelspäne.
48. Makronenplätzchen.
49. Allerlei überzogenes Konfekt.
50. Allerlei frische Früchte.

Während des Banketts finden verschiedene Belustigungen: Athleten-Produktionen, Erlegung eines Drachen ꝛc. statt.

Eine Abweichung von den Gebräuchen des 16. Jahrhunderts wird das Bankett haben, indem künstlerisch ausgestattete Speisekarten aufliegen, da sonst die Gäste manche Speise nicht kennen würden.

Da sich nur 3 Theilnehmer gemeldet hatten, mußte dies historische Bankett im großen Rathhaussaale zu Nürnberg unterbleiben. Auch die für den Festzug vom Magistrate bestimmte 200 Meter lange, 5½ Centner schwere Wurst, wie es 1648 zuletzt gewesen war, erschien nicht.

Vegetarianer-Festmahl in Dresden
am 18. September 1874.

Linsen-Suppe mit Eier-Nocken.
Vegetarianisches Allerlei statt mit Fleischbrühe mit Schmalz und Butter.
Kartoffel-Croquettes, boshafterweise in Koteletten-Form.
Reispudding mit Sauce.
Grüne Bohnen mit Makaroni.
Gelbe Erbsen mit Sauerkraut.
Kunitzer Eierkuchen mit Kompott.
Dessert und Früchte.
Weizenschrotbrot nach Belieben. Wein war erlaubt.

Der Korrespondent, welcher anwesend war, klagt sowohl über zu kleine Portionen als auch über die großen Zwischenräume zwischen jeder Speise.

Vor dem Festmahle war im großen Garten ein Kommers, bei dem Milch der Stoff war.

Der Korrespondent, nicht Vegetarianer, eilte in das benachbarte Hotel, um sich durch ein Beefsteak zu sammeln.

Diner der Vegetarianer
im Zoologischen Garten zu Hannover
Mittwoch, 26. November 1884.

(Ueber 100 Couverts).

Menu.

Suppe von jungen Erbsen mit Griesklößen.
Scorzoner-Wurzeln mit Bratkartoffeln.
Verschiedene Salate und Kompotte.
Blumenkohl mit Eiersauce und Kartoffelcroquettes.
Eingemachte Früchte.
Creme mit Johannisbeersauce.
Frisches Obst.
Dessert ꝛc.
Zum Schluß Graham-Brot und Pumpernickel.
Getränke: Wein und Limonade.

Viele dachten an 1. Buch Moses, Cap. 9, V. 3:
Alles was sich reget, das sei Eure Speise ꝛc. (Vgl. S. 252).

Das **„Festmahl der Vegetarianer in Amsterdam am 12. des Erntemonats 1879“** bot folgende Abwechselung: Senfsuppe. Linsenpastete. Wassermorchel mit Salzkartoffeln. Ragout von hartgekochten Eiern mit Stachelbeersauce. Blumenkohl. Gebratener Joob (eine in Holland viel vorkommende Art Unkraut) mit Kartoffeln. Indischer Reis mit Melochi und Kerri. Gefrorener Käsepudding. Dessert. Pumpernickel.

Gleich nach der indischen Schüssel ergriff der javanische Radja Kasa Tjoeng das Wort: seit einigen Monaten erst Vegetarianer, fühle er sich schon physisch wie moralisch so gestärkt, daß seine Untergesetzten in Indien sofort desselben Glückes theilhaftig werden sollten; worauf Mynheer Jut, ein bekehrter ehemaliger Schlachtermeister aus Leeuwarden, durch das Festmahl zu einer entsprechenden Rede begeistert wurde.

Dîner de souvenirs

de 1804—1881.

Hanovre le 15 Novembre 1881.

Menu.

POTAGE. Renaissance.

HORS-D'ŒUVRE. Souvenirs des cris d'un baby.

RELEVÉS. Truites nées en Allemagne, sauce française.

Jambon glacé, piqué de remords en choucroute, sauce à la Cumberland.

ENTREES. Truffes en bastonnade bien méritée, au vin de Bourgogne.

Fantaisies d'un amoureux, garnies des refus des précieuses.

Homards rougis des premiers marques d'une haute satisfaction.

RÔT. Faisans de Rotenkirchen du temps de la gloire.

Compote de décorations, marques de l'ancienne grandeur.

Salade de censures et des critiques du célèbre *Menu.*

LÉGUME. Cardons en velouté à la moelle d'un célibataire.

ENTREMET SUCRÉ. Cygne de Herrenhausen, garni de fleurs, les beaux restes des conquêtes des derniers 50 ans, et d'une macédoine de fruits volés.

FROMAGES. Crème d'amitié et humeur réconciliante.

GLACES. d'étourderies, d'illusion, d'amour et de résignation complète.

DESSERT. Le gâteau pour la fête même, sans les 78 bougies.

Les étagères avec les portraits du baby et du vieillard.

Douze assiettes de bonbons équivoques, de bonbons illustres, de conserves pour l'avenir, de souvenirs en surprise, de conserves d'ancienne date et de fruits divers conservés.

FRUITS. Raisins aigres du Nord de l'Allemagne.

Pommes d'amour, desquelles on a fait usage.

Poires tyroliennes.

Fruits du Paradis.

B. de M.

Le menu précédent pour le service.

Potage à la Winton.
Petites bouchées aux huîtres.
Truites au bleu, sauce à la pluche.
Jambon glacé, garni de croquettes de choucroute, sauce à la Cumberland.
Truffes au vin de Bourgogne en croustade.
Timbale de foie gras à la Montesquieu.
Homard à la belle vue.
Faisans rôtis.
Compote de pêches.
Salade de laitue.
Cardons à la moelle.
Cygne à la plombière aux fraises, garni de fleurs et de fruits glacés.
Fromages.
Glaces panachées.
Le gâteau de fête.
Dessert et fruits.

SIESTA.

Définitions épicuriennes

ou

discours et pensées gastronomiques.

1.

Un mot sur l'art culinaire et sur le cuisinier.

Il est certain que tous les procédés qui tendent à amener à un résultat supérieur un travail quelconque qu'on se propose d'exécuter et de rendre public, lorsque l'artisan se débarrassant tout à coup des entraves qu'imposent les lois du goût, de l'étude et du temps, s'élance avec liberté pour ne suivre que les inspirations de son génie, méritent le nom d'arts; c'est-à-dire que toute industrie secourue du travail de l'esprit devient un *art!*

L'exercice constant d'une profession donnant l'habileté de l'exécution manuelle, c'est l'adresse; l'expérience et le raisonnement ont pour fruits la sûreté de la réussite, résultat de la connaissance des causes, et lorsqu'à ces facultés viennent se joindre les inspirations heureuses d'un génie inventif, dont l'élégance, le pittoresque et la noblesse forment le cortége de l'œuvre, l'industrie est élevée et passe fièrement dans le domaine de l'art; or un cuisinier habile est un artiste!

Je dirai aussi que, pour devenir un cuisinier habile, il ne faut pas moins de vingt ans d'études. Ainsi que dans les beaux arts et les hautes sciences, les connaissances nécessaires à un homme savant en cuisine, ne peuvent avoir des limites. La science avide de découvertes nouvelles étend partout ses regards et ses fouilles; le cuisinier ne s'arrête non plus, et son esprit tend chaque jour à ajouter aux connaissances acquises une connaissance nouvelle pour en agrandir le domaine! Veuillons du moins lui rendre justice!

2.

Ce que c'est que l'art de la gastronomie.

L'art de la gastronomie n'a de commun avec l'art culinaire que ce que l'art culinaire est celui de bien préparer les mets d'après des règles établies pour le fond et le bon goût de l'artiste qui leur donne la grâce et l'élégance, et que l'art de la gastronomie est celui d'apprécier les bons mets et de les savoir bien manger.

Quelques hommes des temps les plus reculés et de nos jours même se sont illustrés dans la science de faire bonne chère; quelques écrivains célèbres de l'antiquité comme des temps modernes n'ont pas cru souiller la dignité de leur plume en daignant prescrire des lois à cet art de la déification de l'estomac.

L'art de la gastronomie a illustré certains noms, tels que Lucullus et Apicius chez les Romains, et chez nous on compte parmi les plus savants mangeurs Cambacérès, Grimod de la Reynière, le Marquis de Cussy et tant d'autres célébrités dont les noms sont restés ensevelis dans les plis de la nappe. Parmi les écrivains qui ont chanté les béatifications anticipées de Gaster, chez les anciens on connaît Archistrate de Syracuse, contemporain de Périclès 494 ans a. J. C.; il est le premier qui se soit occupé de ce sujet si intéressant et qui eût tant d'admirateurs prosélytes. Il entreprit des voyages à travers le monde connu pour en étudier les différentes et les meilleures productions. Il composa un poëme, la Gastronomie, et Ennius Quintus, poëte latin né à Rudies en Calabre vers l'an 239/240 a. J. C., ne dédaigna pas d'en reproduire une traduction.

De nos jours, le poëte Berchoux a publié en 1800 un poëme aussi intitulé 'la Gastronomie', qui eut un grand succès. Brillat-Savarin a rédigé avec autant d'esprit que de science la Physiologie du goût (1835): c'est le code du gastronome.

3.

Le menu.*

Un bon menu est plus facile à faire qu'un bon dîner!

C'est l'heure intéressante du conseil! Les prud'hommes sont assemblés, on va discuter sur la teneur et les conditions du menu. Ce n'est pas peu de chose de conclure! On propose, on rejette, et dans un instant l'esprit a fait un voyage imaginaire autour du monde pour trouver ce qu'il y a de plus rare, de plus extraordinaire et de plus cher. On s'est chargé, en les invitant, de rendre heureux ses amis, ceux qu'on aime, oui ou non? Enfin on traite, et traiter c'est prendre sur son compte la responsabilité du bonheur de ceux qu'on reçoit, pendant le temps du moins qu'ils passeront chez nous; or, c'est un engagement auquel, je crois, chacun tient à honneur de se montrer fidèle!

Cherchons, calculons, mettons-nous en campagne! Trouver, rassembler, assortir, c'était le nœud de l'œuvre. La saison est-elle dans toute sa splendeur, la chose est simplifiée; l'abondance a répandu à nos pieds tous les trésors de la nature! Les fruits, les fleurs, les provisions les plus brillantes, les plus variées et les plus fraîches nous arrivent de toutes parts; nous n'avons

* Du latin *minute*. Le menu, c'est le programme, l'exposé, la liste enfin des détails d'un repas. *Minutius scrutantur omnia*, jusque dans les plus petits détails.

qu'à puiser et à choisir! Mais, il y a un temps où la nature se repose, et ses mains généreuses n'ont plus rien à nous offrir, elles sont occupées de soins et de sollicitudes pour l'avenir: c'est le temps de l'incubation; elle couve et fait germer à la fois tous les grains qu'elle médite, mère prodigue, d'offrir bientôt à ses nourrissons!

Pendant ces jours de privation, la prudence, fruit de l'expérience, vient à notre secours; alors nous vidons nos magasins, nos réserves, que la sage prévoyance en l'avenir a fait remplir pour subvenir aux nécessités disetteuses. Sachons donc profiter de ce riant passage de la bonne saison pour traiter nos amis et jouir en leur compagnie des délices d'une bonne table, et que la gêne des mauvais temps ne nous soit pas un sujet de chagrin! Quant aux repas obligatoires qu'imposent les circonstances, faisons notre possible pour qu'ils soient honorables; mais chacun sait qu'on ne peut, quoiqu'on fasse, changer le système ni les vues sages de la nature.

Quelle que soit la saison, il faut bien dîner, et un menu bien conçu vaut une poésie sublime! La lecture d'une pareille œuvre peut ravir et transporter en extase le vrai gastronome dans le paradis promis, où bientôt, à un signe gracieux de la maîtresse de la maison, il aura, assis à une table somptueuse au milieu des initiés, la réalisation de son bonheur rêvé!

4.
La salle à manger et la table.

Laisse-toi en y entrant séduire par l'amabilité de tes hôtes; mais quand tu en sortiras, sois maître de toi-même.

Oh, que c'est beau! Quelle magnificence! Que cette table est bien servie! Ces lustres, par leur lumière, donnent encore plus d'éclat à ces chefs-d'œuvre d'argenterie qui la décorent! Tout brille, tout étincelle, c'est un tableau féerique! On se sent comme transporté dans un séjour céleste; les yeux sont éblouis de tant de merveilles; ces buffets, ces consoles, ces glaces, ces admirables peintures de fleurs, de fruits ou de chasses; tout invite, tout charme et nous dispose à l'oubli de la vie pénible et laborieuse; et au milieu de cette aimable assemblée, où le bonheur semble avoir prodigué ses faveurs, livrons-nous sans soucis à la joie pure et à la confiance, et que cette bonne heure de notre passage s'imprime profondément dans notre mémoire et y laisse encore longtemps un heureux souvenir!

Oui! tout ici respire le soin, l'ordre, la propreté. Les meubles y sont d'un goût exquis; ces riches draperies qui, en retombant gracieusement agencées, défendent aux derniers rayons du jour de pénétrer dans ce sanctuaire, sont admirablement jetées! Ce beau linge, si blanc, si artistement disposé; ces verreries si claires, si fines, si délicates et si variées; ces surtouts, ces flacons, ces fruits si joliment groupés sont autant de prévenances de la maîtresse du logis et sont sans doute bien dignes de respect

et d'amour! Chérissons tant de soins si délicats qui, en nous réunissant au sein de ces lambris dorés et magnifiques, nous dérobent un instant au tableau des misères humaines! Ah! rendons grâce à notre destin de pouvoir jouir en paix d'une telle félicité, mais, au milieu de tant de bonheur, n'oublions pas qu'il y en a sur terre qui sont dans la plus affreuse pauvreté!

La salle à manger est le temple où les initiés aux mystères s'assemblent pour sacrifier aux douces sensualités de la gastronomie! La table c'est l'autel des offrandes; c'est à table qu'on abandonne tous les soucis, tous les soins de la vie pour ne se livrer qu'au bonheur de bien vivre! C'est à table que le cœur devient plus expansif, plus confiant, plus communicatif. Le bonheur de l'estomac rend l'homme accessible, et ce bonheur lui inspire l'amour pour ses semblables. L'intérêt ne parle pas si hautement à son cœur, les haines s'effacent, et il se trouve heureux et allégé au milieu de ses convives! L'odeur des mets délicieux qui se répand dans l'air qu'on respire, la fumée parfumée des vins fameux qui s'y mêle, communique à l'âme un sentiment de béatitude entraînante qui ne nous fait voir dans les convives que des amis sincères, auxquels nous sommes souvent prêts à confier nos secrets et quelquefois même à offrir notre fortune! C'est à table que l'homme est souvent le plus pur, le plus innocent et surtout le plus humain. Sans doute à cause de ces raisons a-t-on, depuis les temps les plus reculés de notre histoire, toujours chanté les charmes de la table et du vin! A table l'homme devient plus civilisé; la politesse et la galanterie président toujours un repas bien composé. C'est à table que l'esprit peut sans licence sortir des bornes serviles de la froide raison! Rien de plus charmant au monde que cette aimable réunion d'amis autour d'une table dont les amphitryons font les honneurs avec grâce et générosité! La joie, l'esprit s'y abandonnent, et tous les visages expriment le bonheur goûté dans cette heure très-passagère, qui bientôt nous rendra à la vie pleine de travail!

5.

L'Amphitryon et le Dîner.

Actum silentium,
Stridor dentium,
Illuminatio mentium,
Acclamatio gentium!

Gardez-vous bien surtout de la parcimonie!
Lorsque vous recevez, n'épargnez jamais rien!
Lésiner est toujours une triste manie;
Si vous voulez traiter, traitez; mais traitez bien!

Invocation.

Oh! qu'il est aimable, louable et admirable, celui qui entraîné par une inspiration divine, vient nous dérober aux ennuis des affaires, aux discours des importuns, à la curiosité indiscrète et au bavardage des sots! Qu'il est digne de notre amour, celui qui, tirant le rideau, nous sépare un instant du spectacle des misères sociales, des dégoûts que nous font éprouver tant de scènes diverses! Ainsi que le ciel la vie offre plus de jours sombres que de jours dorés par les rayons du soleil! Il y a plus d'orages dans la vie que de

jours d'allégresse, et lorsqu'un ami sait au milieu des tribulations de l'existence nous ménager une heure de vrai bonheur, comment ne lui serions-nous pas reconnaissants pour ce mouvement généreux qui le pousse à faire de nous des êtres insoucieusement heureux, oubliant les calamités de ce monde pour ne voir autour de nous que des visages rayonnants de joie, qui, sans jalousie, partagent avec intégrité le bonheur offert à tous par son amitié!

Si parfois, au début d'un repas, une tranquillité silencieuse se fait remarquer, c'est que l'appétit nous rend inquiets et curieux; les sensations sont muettes; ce silence est motivé.

Mais laissez-nous déguster le potage et pénétrer plus avant dans le champ des trésors de la gastronomie, et laissez-nous nous désaltérer aux sources généreuses de Bacchus, dieu des vendanges, vous verrez bientôt nos joues se couvrir d'une teinte plus animée, nos forces renaître; la joie et la santé, pénétrant nos estomacs épuisés, feront étinceler notre verve, dont les feux se communiqueront de cœur à cœur, d'esprit à esprit, et bientôt le spectacle changera, tout s'enflammera au feu sacré de l'amitié. Oh! divin Bacchus, tu nous échauffes et nous animes! Conserve-nous tes bontés! C'est toi qui nous fais voir à travers le prisme de notre imagination le tableau des félicités de l'Olympe et nous fais sur terre participer au bonheur des dieux! Buvons à Bacchus! Buvons à notre Amphitryon, à ses caves et à sa cuisine! Buvons au bonheur qui nous rassemble, et, si la Parque cruelle venait nous surprendre pendant une telle félicité, que l'âne de Silène nous transporte sur la rive fatale, d'où, pour nous sourire encore, le bonheur nous fera entendre au loin la voix et les chants des fidèles qui nous attendent!

6.
Le dessert.

Tout ce qui est très-agréable à manger
n'est pas toujours très-bon à manger!

Nous voici arrivés à la dernière partie du dîner, au dernier acte, au dénouement de cette scène joyeuse qu'on appelle le dîner! C'est le moment où, sans désir, sans appétit, on fascine, on caresse son estomac, en lui présentant des appas, les douceurs séduisantes d'un dessert dont les attraits trompeurs l'entraînent souvent dans des regrets irréparables! Je n'entends parler ici que de ceux dont les goûts sont passionnés pour les sucreries, ainsi que les néophytes de la gastronomie que l'observation aux règles n'a pas encore assujettis, mais qu'une salutaire expérience fera bientôt rentrer dans le concile austère et sage des vieux et prévoyants prêtres de Comus. A cette période du dîner, les vins les plus exquis, les liqueurs les plus douces et les plus parfumées exercent leur puissance sur tous les esprits, et déjà les voix se sont élevées à leur plus haut diapason; elles se mêlent, se confondent, ce n'est plus qu'un bourdonnement confus, à travers duquel cependant s'établissent de petits dialogues assez vifs et des conversations un peu familières; c'est l'instant

des confidences, quelques fois des aveux, enfin, de douceur en douceur, souvent on se livre âme et cœur! Oh! mais, quittons ce jardin fleuri qui nous sourit, qui nous enchante; l'air, le bruit, les ris, tout conspire à tourner notre raison! Fuyons, le bonheur qu'on goûte ici a trop de charme, et, avant de passer à la licence, n'oublions pas que le bonheur veut des degrés! Allons respirer dans un autre salon un air plus frais, plus tempéré, qui modifiera nos transports, et rentrons dans ce terme moyen qui nous fait tout juger et apprécier à sa juste hauteur!

Le signal est donné, on se lève, et nous sommes appelés à prendre . . . le café! Il était temps!

7.
Le café.

Le café est le nectar de l'intelligence.

On est si heureux à une bonne table présidée par des hôtes aimables et intelligents! mais on s'y donne peu de mouvement, et quelquefois il arrive, rarement cependant, que, vers la fin du repas, on éprouve une certaine lassitude, un besoin d'agir assez impérieux qui nous fait désirer une diversion. L'estomac, cet entrepôt des travaux de la mâchoire, entre en fonction pour alléger son fardeau. Pour y arriver, il met, pendant un certain temps, à sa discrétion toutes les propriétés vitales; c'est le moment de l'absorption digestive; c'est pourquoi il arrive qu'en se levant de table, les jambes inactives ont profité de l'heure du dîner pour se livrer à un repos abusif, et, sans renoncer aux fonctions de leur ministère, elles ne sont pas toujours en ce moment sans reproches, elles vacillent! Peut-être aussi quelques libations enthousiastes ou toasts d'office ont-ils provoqué l'élévation du thermomètre sanguin, et les fumées vineuses, ne trouvant pas d'issue, jettent, en s'y mêlant, un trouble dans la clarté de nos idées! Comment faire pour rétablir la verticale normale, retendre la fibre et rendre à l'esprit absorbé toute l'élasticité de sa fantaisie idéale?

Hé bien! rien de plus simple et de plus souverain! Il faut seulement avoir confiance en l'avenir et la patience de l'attendre! La chère maîtresse de la maison songe sans cesse à ses invités et ne peut se lasser de leur être agréable et utile. Déja, dans sa sagesse, elle a mis tout en œuvre! Connaissant les conséquences d'un bonheur un peu trop prolongé et sachant bien qu'il y a des faiblesses qui ne résistent pas à des puissances supérieures, pour venir au secours du courage malheureux, elle s'avance et présente avec grâce et bonté le philtre préparé d'avance par ses soins bienfaisants, et bientôt à l'engourdissement, à la fatigue succédera une vie nouvelle! Ce philtre, c'est le puissant et délicieux breuvage de Yémen, c'est en un mot le divin Moka!

Cette charmante liqueur, en accélérant la circulation du sang, facilite la digestion et rend aux fonctions du cerveau toutes leurs prérogatives. Le Moka chasse la somnolence, dispose à la bonne humeur, et si toutefois l'esprit s'était un instant égaré dans un labyrinthe d'idées confuses et embarrassées, il possède la merveilleuse faculté de leur rendre la clarté!

C'est pourquoi, connaissant les vertus réparatrices, ne négligeons jamais de choisir les meilleures qualités, parcequ'il n'y a rien au dessus du meilleur! D'ailleurs la politesse bienveillante et l'amitié basée sur l'estime imposent un devouement qui nous porte à jouir de la vie dans le bien même que nous faisons à nos amis, or, pour être réellement heureux soi-même, on doit s'efforcer de rendre heureux ceux qu'on aime! L'économie si louable dans certaines circonstances devient une passion déplorable dans d'autres; gardons-nous de celle qui rejette le premier choix!

La qualité, voilà le premier soin; mais la préparation est aussi bien principale; car il y a des personnes qui ont le talent inné de transformer la plus délicieuse des choses en la plus détestable! La torréfaction du café est la première science; la mouture demande de l'attention; trop fine, elle intercepte le passage à clair de la liqueur; trop grossière, elle n'abandonne pas à l'eau toutes ses propriétés. La quantité d'eau justement nécessaire à l'infusion pour ne pas offrir à l'estomac une espèce de lessive au lieu d'une liqueur délicieuse! Le café, pour avoir bon goût, réclame dans sa confection l'extrême propreté, et les vases dans lesquels on le prépare doivent être autant que possible de fine et blanche porcelaine, tous les métaux sont ennemis du bon café, et ce n'est qu'une main exercée et vraiment une délicatesse pour le sentiment des bonnes choses, qui soit capable d'offrir un café sans reproche!

Prendre le café en quittant une table somptueuse demande aussi une coquetterie, la beauté du service a aussi son influence sur les délices de la préhension. Le café succède au dessert galant et séduisant, il se présente avec un caractère sévère et respectable, et, pour avoir la conscience de son mérite et accepter les hommages qui lui sont dus, il veut être servi bouillant sans avoir été soumis à l'ébullition limpide, et d'une couleur dont l'aspect nous transporte d'une manière idéale dans les climats brûlants qui le voient croître.

Gardez-vous bien de le sucrer avec un sucre qui aurait été scié à la mode du jour, mais faites casser votre sucre de première qualité à la mode du bon vieux temps: vous serez assuré de lui conserver sa limpidité et d'éviter un goût de poussière détestable!

8.
La fin.

> **Puisqu'il faudra finir, finissons**
> **bien quand nous finirons!**

Tout passe, et bientôt de tant de bonheur il ne nous restera que l'aimable souvenir. Que peut-on désirer de plus? A mesure que notre vie s'écoule et que déja nous en apercevons la limite, notre espoir dans l'avenir reçoit aussi des bornes; notre âge ne nous permet plus de présumer beaucoup de joie ni d'appuyer notre bonheur sur l'immensité de nos biens et de notre fortune, qui ne tarderont pas à échapper à notre amour pour la posses-

sion; comment alors remplirons-nous le vide de nos heures, pour les dorer et leur donner une apparence toujours plus chère? Alors donnons un regard sur notre passé, et, sans nous bercer d'un espoir trompeur sur le reste de nos jours assombris et sans trembler sous le poids des lourdes années qui pèsent sur nos têtes, entretenons-nous de nos plus brillants souvenirs! Repassons dans notre mémoire ces jours de la jeunesse fleurie, et rappelons-nous avec ivresse nos joies et nos amours; que le miroir magique du passé nous montre encore ces heures où, convives gais et aimables, assis à un banquet d'amis spirituels et enjoués, nous avons brûlé l'encens sur l'autel du dieu des plaisirs, de la bonne chère et des vendanges!

Soyons donc tranquilles: il y a un bonheur pour tous les âges. Travaillons pendant que nous avons la force de la jeunesse, et, devenus vieux, cherchons un délassement à nos travaux dans les plaisirs innocents des tables où se réuniront les sages les plus spirituels et les plus aimables, et les fous les plus aimables et les spirituels; cueillons à chaque pas, en passant sur la terre, une fleur, un souvenir, et, lorsque notre tête se couvrira de la neige des temps, tressons-en une couronne, ceignons-en notre front, sourions au passé, et, si la voix du maître nous appelle, abandonnons sans regrets nos biens, notre fortune; mais emportons avec nous notre couronne et tous ces tendres et consolants souvenirs!

9.
Conclusion.

Je conclus de tout ceci que la vie est un tissu de peines, de misères et d'ennuis, si l'homme est assez faible pour se laisser dominer par de tels tyrans; mais c'est loin d'être la volonté du Créateur d'avoir mis l'homme sur la terre, de lui avoir donné l'intelligence et de rendre amère une existence qu'il n'a pas sollicitée. Prends donc! dit Dieu: Je te donne pour domaine la terre, et tous les trésors que j'y ai répandus sont à toi! Cherche, creuse et travaille; que le fruit de tes labeurs te soit chaque jour un sujet de joie et de satisfaction! Repose-toi de ta peine en te livrant au plaisir d'un bon repas qui te rende la force dont tu as abusé, et sèche les sueurs du travail en arrosant ton cœur du jus bienfaisant de la treille; profite de tes loisirs pour jouir de tout ce dont ma grâce a doté ton être; sois heureux au sein des plaisirs innocents de toutes espèces; mais ne crois jamais que ma créature soit née seulement pour l'orgie et l'abus de tant de sollicitudes; tu te tromperais, et ton erreur serait ton anéantissement! Travaille, et que le plaisir ne soit que la distraction et le délassement de tes peines; alors tu seras heureux, autant que je permets à l'homme de l'être sur la terre! Or, profitons sans en abuser de tant de largesse et de bienveillance, jouissons, remercions et rendons grâce!

Antoine M. Girot.

Zur Geschichte der Kochkunst.

I.

Die bekannte große Kochgesellschaft in England feierte im August 1882 ihr 400jähriges Bestehen! Dieselbe war gegründet 1482 und ist die Gründungs-Urkunde von König Eduard IV. derzeit vollzogen. Es dürfte zweifellos sein, daß die französische Küche zurückgegangen ist, und die französischen Köche nehmen keinen Anstand, dieses einzugestehen. Auch in Frankreich ist eine Verbindung für die Kochkunst gegründet, deren Aufgabe sein soll, einmal die Kochkunst im allgemeinen zu verbessern und dann eine Schule für die Kochwissenschaft zu gründen, aus der dann tüchtige Meister hervorgehen sollen, wie Carême, Ude, Soyer und wie der berühmte Vatel, der sich 1761 selbst das Leben nahm, während er ein Diner anordnete, welches der Prinz Condé dem Könige gab, da der Hummer für die Sauce zum Turbot nicht zeitig genug angelangt war. Jedenfalls verdient die Kochkunst den großen Werth, die hohe Wichtigkeit, welche sowohl das Alterthum, wie die Neuzeit ihr bewahrt wissen will. Schon Voltaire erklärte: Un cuisinier est un mortel divin. Behauptet doch Athenäus, die Köche seien die rechten Könige der Erde; und Könige und Königinnen verachten es nicht, selbst zu kochen. In Griechenlands goldenem Zeitalter war Sizilien die Schule der Köche und es wurden hervorragende Koch-Genies fürstlich bezahlt. Der Koch Ude schlug eine Anstellung als Koch im Schlosse zu Dublin aus, weil in Dublin keine italienische Oper war. Römische Köche erhielten nicht selten jährlich 800 Liv. Sterl. Gehalt. Antonius schenkte dem Kochkünstler, der ein Gastmahl für Kleopatra gearbeitet hatte, eine ganze Stadt. Mr. Soyer, der als der Ernährer der Sybariten und Feinschmecker lange in Pall mall, Traveller club in London galt, war König in seinem unterirdischen Salon-Reiche. Pairs und Gourmands, auch Personen der andern Stände, hielten es für eine große Ehre, bei seinen Levers erscheinen zu dürfen; er empfing sie mit königlicher Würde und folgte seine Wichtigkeit dem hervorragenden Talente. Der berühmte Koch Alexis fand in der Bibliothek eines Reichen sein Kochbuch völlig zerlesen an einem hervorragenden ausgezeichneten Platze, während die Werke von Shakespeare, Milton, Johnson zc. verstaubt in den Ecken lagen; er war so erfreut über diese besondere Auszeichnung der Kochkunst, daß er für diese glänzende Anerkennung seiner Kunst nun den bekannten gastronomischen Regenerator herausgab. – Wie wichtig die Tafel für melancholische und schwermüthige Personen ist, dürfte bekannt sein. Schlechter Speisung, fehlerhafter Ernährung folgen Streitigkeiten, Kriege, Schlachten werden verloren, Selbstmorde erfolgen zc. Kaiser Napoleon I. speiste sehr unregelmäßig, schnell und schlecht. Er nudelte sich förmlich und wenn er Hunger empfand, waren es be-

kanntlich Koteletten, Hühner und Kaffee, die ihn stärkten. Diese Speisen mußten stets bereit sein, wo er sich auch aufhielt. Der unregelmäßigen Lebensart folgten viele Leiden, üble Laune, heftiges Aufbrausen und trostlose Indigestionen. Nach Erzählungen folgte diesen die unentschiedene Schlacht von Borodino, die dem Moskauer Unglück vorherging, auch der Verlust der Leipziger Schlacht, die die kaiserliche Macht zertrümmerte. — In England hat die Kochgesellschaft von 1482 und auch die Kensington Kochschule viel dazu beigetragen, die Speisung der Armen und der unteren und mittleren Klassen der Einwohner zu verbessern.

II.

Viele wissenschaftlich hochstehende und geachtete Amphitryonen heben hervor, welche unendliche Wichtigkeit das Essen und Trinken bei allen Nationen und hinsichtlich aller Lebensverhältnisse hat. Es ist Thatsache, daß bei Naturvölkern sogar die meisten Geschäfte beim Mahle erledigt werden. Brillat-Savarin geht so weit, zu behaupten, daß alle großen Ereignisse, selbst die Verschwörungen nicht ausgenommen, bei der Tafel ausgedacht, vorbereitet und ins Leben gerufen sind. Das Tafelwesen ist ein nicht zu unterschätzender Faktor in dem Kulturleben aller Zeiten, dasselbe hängt mit der Entwickelung der Nationen eng zusammen, und lassen sich bedeutende Folgerungen daraus entschieden ableiten; Speise und Trank haben ein Blatt in der Geschichte. Gestaltlos steht in Deutschland die Kochkunst in der ältesten Zeit. Tacitus sagt: Die Speisen sind einfach, Baumfrüchte, frisches Wildpret oder geronnene Milch. Ohne Leckerei, ohne Gewürz stillt der Germane seinen Hunger. Das Getränk besteht aus einem Gebräu aus Gerste oder Korn, ähnlich dem Wein gebraut. Seit der Völkerwanderung hat sich das germanische Leben zu höherer Kultur entwickelt, dennoch waren die Nahrungsmittel ohne große Bedeutung, wenn auch Schwelgerei und Verschwendung auftraten. Man kann nicht darüber zweifelhaft sein, wenn man die Kochkunst studirt, daß solche mit der Geistesbildung der Völker und mit dem allgemeinsten und höchsten Interesse des Menschengeschlechts in solch enger Verbindung steht, und eben aus diesem Grunde und bei der Auffassung dieses Gesichtspunktes ist das Studium in hohem Grade interessant und geistig anregend. Die Bildungsstufe eines Volkes wird an dem Sinn, an dem Verstande erkannt, der die Wahl, die Zubereitung der Speisen leitet. Von der ekelhaften Nahrung der Eskimos bis zu der der gebildeten Völker giebt es zahlreiche Stufen. Im allgemeinen lieben z. B. stumpfsinnige Völker schwer verdauliche Speisen und suchen sich durch häufiges Essen den Magen zu überfüllen. Geistreiche Nationen lieben Nahrungsmittel, die die Geschmacksnerven reizen und den Unterleib nicht beschweren. Tiefsinnige Völker geben gleichgültigen Nahrungsmitteln den Vorzug, bei denen keine schwerfällige Verdauung zu befürchten ist 2c. Während nun bei Naturvölkern Rohheit hervortritt, findet man bei den gebildeten Völkern das andere Extrem: die Ueberfeinerung in der Kochkunst. Aus diesen Gegensätzen folgt nun die Schlemmerei und die Schleckerei. Man versteht unter der Schlemmerei eine gefräßige Vergeudung; der Charakter dieser ist eine Begierde nach kostbarer Speisung und

nach Schwelgen im Ueberflusse. Außerdem suchen Schlemmer durch Seltsamkeit und Wechsel die Eßlust anzuregen und der Verdauung durch Künste aller Art nachzuhelfen. Zu diesen verderblichen Künsten und Launen haben nun die alten Römer der Nachwelt ein Beispiel gegeben, welches in der Thorheit und in der Großartigkeit des Aufwandes schwer zu übertreffen sein dürfte. Aber diesem folgt nun leider die Ueberzeugung, daß alle Schätze der Erde nun wieder nicht genügen, um selbst dem Schlemmer oder dem Volke, in dem er lebt, eine gesunde und schmackhafte Nahrung zu gewähren; eine solche Ansicht der Kochkunst hebt jeden Vortheil des wohlbesetzten Marktes auf. — Man suchte als Gipfel der Kunst den Charakter jeglicher Speise durch Mischung und Verarbeitung zu vernichten. Ein Beweis dafür ist das bekannte Kochbuch von Coelius Apicius, zweihundert Jahre nach Horaz, und schon unter diesem Dichter hatte der Verfall begonnen, wie solches seine Oden beweisen. —

III.

Die Kochkunst ist die älteste der Künste! Dieselbe ist dadurch auch die Kunst, die dem bürgerlichen Leben den größten Dienst leistet. Die Bedürfnisse der Küche lehrten uns den Gebrauch des Feuers, und mit dem Feuer hat der Mensch die Natur gebändigt. Essen muß Jedermann, um zu leben, aber man muß die Wirkungen der animalischen und vegetabilischen Nahrungsstoffe studiren, und zwar mit besonderer Rücksicht auf die Gesundheit. Die Geschichte des Tantalus belehrt uns, daß im Olymp eine gute Küche bestand, denn ihm war als die schwerste Strafe diktirt, ewig nach verbotenen Früchten zu schmachten. In den Irrfahrten des Odysseus beschäftigen sich die Helden häufig mit den Mahlzeiten. Nach dem Begriffe der Alten flogen im Lande der Phäaken die gebratenen Tauben in den Mund, und erwähnt Homer die an den dortigen Tafeln «köstlich duftenden Würste.» Die Iliade giebt uns von demselben Dichter die älteste Beschreibung eines Diners, welches Achilles dem Ulysses giebt, wir haben solches an anderer Stelle beschrieben. Es fehlen schriftliche Urkunden über die Gastronomie der Meder, Perser, Babylonen und Egypter, doch dürften die Freuden der guten Tafel bei der notorischen sonstigen Pracht und Ueppigkeit jener Völker schwerlich gefehlt haben. Bei den Griechen war es Epikur der die Lehre erfand, wie ein gebildeter, geistvoller Mensch das Leben genießen soll. Dieser sowohl, wie seine Schüler bringen die Kochkunst mit der Geistesstufe der Völker und mit den höchsten Interessen des Menschengeschlechts in engste Verbindung. Hippokrates und Galenus, die medizinischen Autoritäten des klassischen Alterthums, lassen der rationellen Küche jede Rücksicht widerfahren. Man muß feierlich dagegen protestiren, daß die Kochkunst zur Schlemmerei führt; dieselbe will vielmehr nur den Geschmack für die Güte der eßbaren Naturstoffe ausbilden, und alles Naturwidrige zu vermeiden suchen. Die Wissenschaft des Kochens, die Kunst des Essens beruht auf philosophischer Basis. Führt doch schon ein aus dem Italienischen ins Deutsche übersetztes Kochbuch vom Jahre 1542 den Titel von der artigen, zierlichen, auch erlaubten Wollust des Leibes. — Man muß die Ueberfeinerung der Küche verdammen. Die Ge-

würze am rechten Orte, mit Maß gebraucht, thun unendliche Wirkung; übertrieben, ohne Wahl angebracht, profaniren sie den Geschmackssinn. Nur ein Volk von freier Sinnesweise wird in seinen Sitten und Einrichtungen Komfort haben, und den eigentlichen Luxus verdammen. Die Griechen des Alterthums verstanden den wahren Komfort und so wurde auch die Tischunterhaltung von ihnen künstlerisch ausgebildet, wie solches die klassischen Werke bezeugen. Die Römer hatten in der Kochkunst ihr Augustinisches Zeitalter und die Lebensanschauungen des Epikur fanden viele Bewunderer und leistete man Unglaubliches in glänzender Bewirthung. Ein Diner bei Lucullus und Crassus ꝛc., wo die entferntesten Provinzen des Weltreichs die Tafeln schmückten, stellt die glänzendste Bewirthung des 19. Jahrhunderts bei Diplomaten, Bankiers ꝛc. in Schatten. Wir könnten viele Beispiele für diese Behauptung bringen, wollen uns hier aber nur auf das Nachtmahl beschränken, welches Kleopatra dem Antonius vor der Schlacht von Actium gab, und welches Cassius beschreibt. Das ganze Naturreich Aegyptens lag hier huldigend zu Füßen. Das Gehirn von 500 Straußen war aufgetragen, und selbst der heilige Ichneumon war geopfert, und erschien als eine mit Krokodilseiern gemischte Mayonnaise. Die Pracht der Tafel war über jede irdische Beschreibung. Buntgewirkte Teppiche aus Babylon waren über die mit Schildpatt, Elfenbein, Gold und Edelsteinen besetzten Sitze ausgebreitet, das Dach über der Tafel war aus den Federn der Paradiesvögel gewebt, hundert Aethiopische Knaben in der erwachten Knospe der Mannbarkeit, besorgten die Bedienung. — alles war vom Zauber einer tropischen Nacht umsponnen. Wir bedauern, daß die klassische Litteratur uns nur das berühmte Kochbuch von Coelius Apicius erhalten hat. Der alte Römer hat entschieden das Verdienst, die Kochkunst zuerst in ein wissenschaftliches System gebracht und als feste Lehrsätze gesammelt zu haben. auch sind manche Rezepte aus jener Zeit sehr beachtenswerth. Mit dem Untergange des Römerreiches ging die Kochkunst zu Grunde. In Deutschland folgen nun die Mahlzeiten, bei denen die kolossalen Dimensionen merkwürdig erscheinen. Ganze Ochsen und Kälber wurden aufgetragen; Puddings von enormem Umfange und ähnliche Kraftstücke waren die Auszeichnungen der Küche im Mittelalter. Die Einfachheit könnte gelobt werden, aber weniger die Unmäßigkeit und die Freßsucht. Dazu trat in der Germanischen Wirthschaft das Ueberwiegende des Weinkellers über die Speisekammer hervor. Interessant bleibt der sechste Gesang der Nibelungen, der das achttägige Fest beschreibt, durch welches König Gunther sein Beilager mit Brunhilde feiert. Der Küchenzettel ist sehr einfach, aber die Weinkarte läßt nichts zu wünschen übrig. — Was im Römischen Reiche von Kunst und Wissenschaft der Vernichtung entrann, flüchtete nach Konstantinopel: der Hof und der Oströmische Kaiser und so auch die Küche. Von der Wiederherstellung der Künste und Wissenschaften datirt sich auch die neue Geschichte der Gastronomie. Die rohe Gefräßigkeit verschwindet und der Geschmack verbindet sich mit dem Spirituellen und der Freude an ästhetischer Zurichtung, Auswahl der Speisen kehrte zurück. Die in Jahrhunderten stattgehabte Vervornehmung und Veredlung der Naturstoffe gewährte dem geschmackvollen Fortschritte den weitesten Spielraum und zeigte

sich in Bologna, Venedig, Genua, deren Handel alle Produkte der tropischen Zone herbeischaffte. Am Hofe der Medicäer, wo ein Augustinisches Zeitalter anbrach, ward mit klassischer Vollkommenheit gespeist. Zu Boccaccios Zeiten im 14. Jahrhundert, war die Florentiner Küche ohne Tadel. Der Schriftsteller der wiederhergestellten Kochkunst, Bartholomäus Scappi, war der Mundkoch des Papstes Pius V. Es ist bekannt, daß der Vatikan stets den Ruf ausgezeichneter Speise hatte; aber auch bischöfliche Residenzen, Stifter und Klöster, ließen der leiblichen Nahrung die Fülle des himmlischen Segens angedeihen. Von Italien verbreitete sich die Kultur der Kochkunst schnell in die westlichen Länder Europas und das Material der Bereitung ist durch die wichtigsten Entdeckungen vermehrt, sowie Chemie, Mechanik und Technik der Kochkunst nie geahnte Hilfsmittel an die Hand geben. Die Feinheit der älteren Italienischen Küche brachten die Medicäischen Prinzessinnen mit nach Frankreich, und ist die französische Küche daher nicht originell, ihr gebührt jedoch entschieden das Verdienst der Erfindung der Fleischbrühe, womit die große Zahl der Speisen gesunder und schmackhafter gemacht wurde. Griechen und Römer kannten keine Fleischbrühe und mußten sich mit Oel helfen, sowie die nordischen Länder mit Butter, Schmalz 2c. Das glänzende Zeitalter Ludwigs XIV. war für die Küche von großem Erfolg, und der Glanz seiner Bankette ist historisch, und gab zu interessanten Beschreibungen Veranlassung. Unter der Regentschaft Philipps von Orleans wurde die französische Küche noch raffinirter, wozu die Sitte en petit comité zu speisen, besonders beitrug. Große Gastmähler wurden weniger gehalten.

IV.

Welche Wissenschaft darf sich rühmen, so unmittelbar auf das Glück der Menschheit zu wirken, als die der edlen Kochkunst? Alles geht bekanntlich vom Magen aus. Ein zufriedener Magen schafft ein zufriedenes Herz und nie sind die Menschen für alles Gute empfänglicher, als wenn sie mit Wohlgefallen satt geworden sind. Der beste Ehemann krittelt, wenn die Suppe angebrannt ist, und eines Murrkopfs Züge erheitern sich, wenn die leckere Schüssel ihm entgegen dampft. Woher enspringt alles Böse in der Welt? Aus schlechter Verdauung. Und woher kommt die schlechte Verdauung? Von mangelhafter Kochkunst. Darum ist ein Leib- oder Mundkoch eines mächtigen Fürsten der erste Staatsdiener, der Krieg oder Frieden aus seinen Vorräthen hervorgehen läßt. O du edelste der Künste! Du Ernährerin des höchsten Sinnes! Du unermüdliche Schöpferin geselliger Freuden! Du weißt Hoch und Niedrig, Klug und Einfältig an einer Tafel zu vereinen; du versammelst Dichter und Staatsmänner bei Leuten, zu welchen ohne dich Niemand käme. Du gewährst den schönen Ruhm, wenn nicht den edelsten, so doch den am weitesten hin duftenden, den ein Mann sich erwerben kann, daß man von ihm sagt: er giebt gut zu essen. Darum seid stolz, ihr Könige und Königinnen des Kochherdes, der Kochlöffel, den ihr schwingt, ist ein mächtiges, herrisches Scepter.

Vermischtes.

Dischregel.

Hör' min Söhn, un lat' di raden:
wenn du werst to Dische laden,
stell di nich to flückig an.

Eh' du sidden gahst to eten,
denk' an dinen Gott mit beden,
un denn grip et sachtjens an.

Swige still von swaren Sachen,
leiwer denk an Spaß un Lachen;
freuh enaug kümmt de Sörge an.

Wes' tofreden mit dem Eten;
denn wi willn't jo nich vergeten,
dat ok uns wat anbrinnen kann.

Lat det Elends di erbarmen;
denk', dat mit jedwedem Armen
Jesus Christ kloppt bi di an.

Herm. Guthe. 1872.

Tischzucht.
1645.

Sitzst aber selb zu Tisch, bey jungen oder Alten,
So solst du deine Füß still und zusammen halten:
Die Ellenbogen dir nicht sollen stützen seyn;
Die Arme lege nicht biß zu denselben eyn.
Mit aufgerichtem leib zusitzen dich gewehne,
Und mit den Achßlen dich nicht ungebührlich lehne;
Nicht kratz' auf blossem Haupt: nicht in dem Busem dein:
Das Nasengrüblen gar laß underwegen seyn.
Beyseits abwende dich im schneutzen, husten, niessen,
Das riechen an der Speiß thut männiglich verdriessen;
Dieselbe du nicht solst beschauen immerdar,
Sey auch der letst darin, und schnell von dannen fahr.
Die Kost verriechen laß', um etwas auch erkalten:
Des starcken blasens dich solst über Tisch enthalten.
In keines andern Ort auß gemeiner Blatten iß:

Vil minder auf den Geitz*), und dich nicht überfriß.
Den andern Bissen solst mit deinem Mund nicht fassen,
Du habest dann zuvor den ersten abgelassen:
Auch trinke nicht, wann du noch etwas in dem Mund.
Nicht rede dannzumal, und gar nichts ohne grund.
Mit dreyen Fingern nur angreiffe du die Speisen,
Das Glaß mit einer Hand: im trincken thu nicht pfeisen:
Die besten Bißlein auch nicht solst außklauben dir:
Den Wein vermische wol mit Wasser im Geschirr:
Die Speisen und Getränck zutadlen nicht gedencke:
Ja gar zurühmen nicht: das Maul nicht d'rüber hencke:
Was du gekostet hast, keim andern lege für,
Und werffe nichts von dir biß zu der Stubenthür.
Gar alles (ohne Fisch) mit gutem Messer schneide:
In dem einschieben doch das Messer gänzlich meide:
Dasselbig sey ohn Schmutz, wann du mit nimmest Saltz:
Das Tischtuch nicht beschmirr mit Sossen oder Schmaltz.
Die Finger lecke nicht, doch thu sie underzwüschen,
Wann du Brot schneiden wilst, mit deiner Zwählen**) wüschen:
Die Rinden von dem Brot nicht nimme weg allein:
Zerschneide nicht zu vil: das hölen lasse seyn.
Nichts wider auß dem Mund solst auf den Täller legen:
Nicht alles essen auf: mit Brot kein Blatten fegen:
Das angebissen auch nicht duncke wider ein:
Nicht wie der Aff' umgaff: nicht schmatze wie das Schwein:
Die Bein, den Hunden gleich, mit Zähnen nicht benage,
Noch wegen ihres Marcks, auf Brot und Täller schlage:
Nicht sauge laut daran: nimm' aber von dem Bein
Das Fleisch und Marck hinweg mit einem Messerlein:
Die Bein eröffne nicht: dieweil es übel stehet
Wann damit über Tisch ein junger Mensch umgehet:
Und was noch mehr ist hart, mit keinem Messer brich,
Vil minder beiß' es auf mit Zähnen grimmiglich.
Den Wein ausdünckle nicht, und sürffle nicht im trincken:
Ja, schencke dir nicht ein, ohn deines Vatters wincken:
Blaaß' aus dem Bächer nichts, und trincke nicht zu gach
Auch wüsche deinen Mund mit Zwählen vor und nach.
Die Zwählen und das Brot, den Täller und das Messer
Nicht wie der meiste Theil, und ein geschickter Esser:
In Zähnen grüble nicht mit Eisen oder Stahl:
Nichts zörne was es sey, bei einem Freunden-Mahl.
Am ersten von dem Tisch mit Urlaub solst aufstehen,
Und nach dem Sägen-Wunsch, fein züchtig darvon gehen:
Rein wäsche deine Händ', und um die Speiß und Tranck,
Mit Ernst und lauter Stimm Gott sage lob und danck.

*) das Letzte in der Schüssel. **) Servietten.

Ehrliche Convivien.

(Aus den Gildeladen der Stadt Hannover.)

Bei dem Zunftwesen stehen in seiner mittelalterlichen Blüthe die geselligen Beziehungen obenan. Um Gelage und Mahlzeiten drehen sich die Zunftordnungen, eigne Häuser sind bestimmt für die Feste, Ausgaben für diese Zwecke sind der Hauptgegenstand der Rechnungen. Die Strafen werden großentheils in Getränken erlegt, Strafgelder werden verzehrt. Alles das trägt nicht den Charakter des bloßen Vergnügens. Eine ehrbare Feier ist's, wenn die Genossen, Männer und Frauen, an den Memorien der Zunft, den Festtagen ihres Schutzheiligen, bei den Morgensprachen, bei Aufnahme neuer Amtsbrüder, bei der Wahl der Zunftmeister und Alterleute, bei Begängnissen, zu Mahlzeiten und Gelagen sich einträchtiglich versammeln. Aber die gute alte Zeit des Gildewesens schwindet mehr und mehr. „Aemter und Gilden sollen die armen Werkbrüder mit üppiger Unkost verschonen“ — gebietet der Rath der Stadt Hannover in der Stadtkündigung von 1534. Den wichtigsten Ereignissen gleich werden Mahlzeiten oder Kosten, für welche der neu eintretende Amtsgenosse wohl den letzten Groschen hergab, in der Zeit des großen Krieges von den Werkmeistern mit widrigem Behagen beschrieben. Wahrlich Hannovers Zünfte haben auch auf diesem Gebiete ihr gut Theil geleistet. „Nasse Hälse und lustige Köpfe“ auf Kosten derer, die den Brei dünner machen wollten, ein tägliches Wohlleben „in Fraaß und Quaß“, das ist der Rest jener brüderlichen Geselligkeit der ehrbaren, gottesfürchtigen Alten!

Sehen wir, welche Pflichten in dieser Hinsicht bei der Meisterrechts-Gewinnung in der Stadt Hannover bestanden. Bei den Handwerkerzünften und den Innungen der handeltreibenden Bürger findet sich die gleiche Verpflichtung.

„Einen Sötemelkskese von seß Punden, zwei Pfund Butter und soviel Weißbrot als genug ist, dazu soviel Broihan, als die Amtsbrüder den Abend trinken mögen“, giebt am Tage der Eschung, wer das Amt der „Korsnewerten“ (Kürschner) gewinnen will. Nach Aufweisung und Gutheißung des Meisterstückes folgt die Amtskost. (Wilkühre und Gewohnheiten der „Korsnewerten“ vom 29. Januar 1481, bestätigt von Bürgermeister und Rath am 3. Juli 1492.

Wer das Werk der Schmiede gewinnen will, giebt nach der Gerechtigkeit vom Jahre 1510 „dem werke ene kost avent und morgen, fruwen unde mannen, de unstraflik sy, dat dar nene claghe af en kome unde den dach mit beer al uth“, vorher für das Fortfahren bei Fertigung des Meisterstückes jedem Werkbruder „ene sammellen und eyn stucke scapkeses unde 2 ß to beer“, abgesehen von der Beköstigung der die Arbeit beaufsichtigenden Rathleute, Geschworenen und Werkmeister.

Die „auf eigene Hand eschen“, haben beim Schuhmacheramte (Bewilligung von 1584) die Mannspersonen mit Broihan, Brot und Käse freizuhalten, daneben Feuer und Licht nach Nothdurft zu schaffen, oder statt des Traktaments, wenn das Amt Gelder benöthigt, 30 Joachimsthaler zu erlegen.

Von des Amtsgenossen Sohn, falls er sich außerhalb des Amts befreit, heißt es nach Angabe der ihm obliegenden Leistung: „darto gift he einen guden drögen (geräucherten) Spekschinken“. — „Is der Amtsgenote gut, so gift he ok wol eine Mettworst darbi.“

Wer die Kaufmanns-Innung gewinnen oder kaufen will, soll nach geleistetem Eide der Innung 60 Joachimsthaler entrichten „oder dem ganzen gemeinen Copmann nebenst Junkfrauen und Frauen eine Koste thun und sie drei Tage mit Rheinschen Wein und Einbeckschen Bier nebenst Gesotten und Gebranen tractiren.“ (Boek der Koplude. 1567.)

„Wer in dem Amte der Kramer freyet, es sey Frau oder Mann, oder Einer dem Andern sein Kind gibt, es sey ein Jüngelingk oder Tochter, die im Amt geboren sind, die sollen allerdings frey sein, sondern nur vier Schüsseln von klaren Zinnen, das vier Pfund wiegen soll, geben und dazu ein Lied singen von drei Versen oder Gesetzen; der das Lied nicht singen will, der giebt dem Amte 16 Körtlinge.“

„Wenn eines Meisters oder Amtsbrudern Sohn freyet eine Jungfrau oder Frau außer unserm Amte, der soll unsern Amte geben eine vollkommene Mahlzeit von vier Gerichten mit den Braten ohne Tadel, dazu Butter und Käse und eine halbe Tonne Biers.“

„Der von außen in das Amt kommt, es sey ein Burger oder Ausländer, und wollte in unser Amt freyen, und hat des ehrbaren Raths Vergünstigung, und nehme eine Meisterin oder Amtsbrudern Wittwe oder eines Meisters oder Amtsbrudern Tochter, der soll unserm Amte eine vollkommene Mahlzeit von vier Gerichten mit den Braten ohne Tadel geben, darzu Butter und Käse, und ein Lied von drey Gesetzen oder Strofen singen; will er das Lied nicht singen, mag er unserm Amte 16 Körtlinge entrichten.“

„Freyet er eine Frau oder Jungfrau außer unserm Amte, thut er eine gleichmäßige Kost, wie oben gemeldet, auch giebt er unserm Amte sechste halb Pfund Lübisch und eine Tonne Bier zu der Kost oder Mahlzeit oder dafür 32 Körtlinge.“ (Kramer-Amts-Artikel von 1559.)

Bei keinem andern Amte finden sich über die der Meisterrechts-Gewinnung hergebrachten „Kösten“ so spezielle Nachrichten, als bei den Bäckern.

In der Amtslade werden zwei stattliche schweinslederne Bände verwahrt, monumentum aere perennius, welche von Nichts als „Amtsköften“ handeln.

Ein Beispiel aus dem Jahre 1617 ist besonders charakteristisch. Nicht weniger als sieben Mahlzeiten mußte der Stuckmeister prästiren.

Nachdem gesagt worden, Cosmus Vaßmer habe das Amt dreimal geeschet, lautet die Aufzeichnung weiter: „Cosmus Vaßmer hat unsern ehrlichen Amte gutlich gethan fur das Einbringen in unserer Altermanns Bußen Ulrichs Hause, ist geschehen den 13. August.“

„Zum 1. hat er gespeiset Fische mit Butter,
„ 2. Huner mit Butter,
„ 3. Butter und Käse,
„ 4. Aepfel und Nüsse,
dabei sind getrunken $1^1/_2$ Tonnen Broihan.“

„Den 17. August, da er „ghaie“ Brod gehabt, hat Cosmus Vaßmer die Werkmeister und Alterleute gespeist und zum 1. ein Stübchen Wein, zum 2. Fische mit Butter, zum 3. Hühner „mit geeler Bruwe“, zum 4. Butter und Käse.“

„Da er abgebacken den Abend um 4 Uhr, hat er gespeist die Werkmeister und Alterleute, und zum 1. gegeben Fische mit Butter, zum 2. geschmorte Hühner, zum 3. Käse und Butter und dabei gelegt Klöben und Fladen, zum 4. Aepfel und Nüsse und geele Kuchen.“

„Er und seine Gehülfen haben darnach den Willkommen getrunken.“

„Den 22. August hat Cosmus Vaßmer zwischen 10 und 11 Uhren sein Meisterbrod aufgewiesen und auf 11 Uhr die Herren Werkmeister und Alterleute gespeiset. Zum

1. zwo „Vate“ (Gefäße, Schüsseln) mit Fischen, das eine mit Butter.
2. Hühnerfleisch, gelb gekocht.
3. Dreierlei Braten, Schweinebraten, Kälberbraten und Hühnerbraten.
4. Rindfleisch mit Zwetschen.
5. Butter und Käse, dabei Klöben und Fladen.
6. Aepfel und Nüsse, dabei gelbe Kuchen.“

„Er hat von dem Gute, das er gebacken, jedes Mal aufgelegt, und unter der Malzeit drei Stübchen Wein geschenket.“

„Was Cosmus Vaßmer's Amtskost belangen thut, welche ist geschehen auf Martini“:

„Zum 1. hat Cosmus Vaßmer des Sonntag Abends vor Martini Herren Werkmeister und Alterleute gespeiset wie folgt:
1. Fische mit Butter.
2. Ein „Vat“ mit Hunerfleisch.
3. Vierlei Gebratenes, Schweinebraten, Kälberbraten, Rinderbraten und Gänsebraten.

4. Rindfleisch mit Zwetschen.
5. Butter und Käse.
6. Aepfel und Nüsse und gelbe Kuchen."

„Des Montags darnach das ganze Amt gespeiset:
1. auf jeden Tisch drei „Vate" mit Rindfleisch,
2. drei „Vate" mit Wildbraten,
3. vierlei Gebratenes, Rinderbraten, Gänsebraten, Schweinebraten und Hühnerbraten.
4. drei „Vate" mit Ochsen-Kaldaunen, „geel" gekocht,
5. Butter und Käse, Klöben und Fladen,
6. Aepfel und Nüsse, gelbe Kuchen."

„Des Dienstags um 11 Uhr wieder angespiset:
1. drei „Vate" mit Stockfisch,
2. drei „Vate" mit Rindfleisch,
3. zwei „Vate" mit Braten auf der Herren Tisch, Rinder-, Schweine-, Gänse- und Hühnerbraten,
4. drei „Vate" schwarz Schweinefleisch,
5. Butter und Käse, Klöben und Fladen,
6. Aepfel, Nüsse, gelbe Kuchen und Kastanien."

„2 Tonnen Broihan hat Cosmus Vaßmer müssen zur Strafe geben für das Gut, das er hat geschlachtet, welches nicht hat können passiren."

Daß es übrigens in unserer Bürgerschaft mit der Zucht bei den Gelagen stellenweise bedenklich aussah, lassen die wider Ausschreitungen erlassenen Straf-Vorschriften ersehen. „Niemand soll hinfürder in Bürger-Gelagen unzüchtige schändliche Lieder singen vor jungfräulichen Ohren, dadurch andere zur Unzucht gereizet werden," heißt es in der Stadt-Kündigung des Raths von 1532. Während des dreißigjährigen Krieges sieht der Rath sich veranlaßt, den Schülern, welche als Symphoniaci bei den Hochzeitsmahlen der Bürger aufwarten, das Singen weltlicher Lieder, sonderlich solcher, so wider die Ehrbarkeit laufen und züchtige Ohren verletzen, bei strenger Strafe zu verbieten. Wider Völlerei und Unfläthereí bei den Gelagen sind die Artikel einzelner Zünfte gerichtet. „Wer zu viel tränke unde in dat Lock spiede," soll, so oft das geschieht, dem Amte eine halbe Tonne Broyhan zur Strafe geben. In den Schmiedeamts-Artikeln vom Jahre 1510 findet sich unter der Ueberschrift: „Wer sick unvorlicken hebbe in der selscop" folgende Bestimmung: „De sick unvorliken hebbe mit Koste oder mit Beer edder ethe effte druncke, dar umse ambacht to hope were, vor juwelke untucht breket he 4 ßl." — „Nemant scal vullen drinken dem andern tho, dar unse ambacht to hope is, by so veele Beers, alze dat werck unde in den lage drunken wart." Wer den Willkommen den Tag einmal ausgetrunken „unde de mehr to drinken vorbroken hebbe", soll Macht haben, jedesmal 8 Schillinge dafür zu erlegen. (Lägerbuch der Bäcker.) Bei angehenden Meistern, welche die ihnen zugemutheten Quantitäten Bieres nicht zu bewältigen vermochten, ließ man ausnahmsweise wohl Gnade für Recht ergehen. „Darauf ist ihm ein Willkommen präsentirt für sein Aufweisen, der andere für sein Tractement, und weil er nicht wol hat drinken können, ist ihm von den Vorstehern geschenket worden." — „Weil er nicht wol drinken gewohnt ist, hat man mit ihm in die Gelegenheit gesehen."

Nach altem Gebrauch hatte der jüngste Genosse des Amts, mochte er Meisters Sohn sein oder fremd, bei den Gelagen die Aufwartung zu übernehmen. So heißt es in den Krameramts-Artikeln von 1559: „Wenn das Amt zu einer Kost oder Mahlzeit zusammen ist, sollen die vier jüngsten Amtsbrüder aufstehen und einschenken, so lange das Amt zusammen ist. Wer aber eine Altermannskost gethan, soll des Schenkens los sein."

Das Ausbleiben von der Amtsmahlzeit wird daselbst mit Strafe bedroht: „Wenn einer ausbliebe, es sei Frau oder Mann, und ihn die äußerste Noth nicht benähme, der soll soviel geben, als die da gekommen sind."

Ordnung und Ruhe bei den Mahlzeiten und Gelagen waren schwer aufrecht zu halten. In der Michaelis-Morgensprache 1615 beschließt das Schuhmacheramt: „Dieweil sich mehrmals befunden, daß der Amtsbrüder Kinder während der Morgensprache (bei gehaltenen ehrlichen conviviis), die Leuchtenträger auch, wenn sie hernach mit den Leuchten

ankommen, ein groß Getümmel, auch ungeheuer Geschrei und Gerüchte treiben und halten, daß auch von den Nachbaren darüber geklagt ist, so wollen Herren und Meister solches künftig nicht mehr gestatten und wollen einen jeden Amtsbruder hiermit ermahnt haben, daß man doch die Kinder die Zeit über wolle zu Hause lassen, auch die Leuchtenträger vermahnen, daß sie sich stille halten müssen." — „Dieweil man eine Zeit her im Werke hat befunden, daß etliche Amtsbrüder, wenn das ehrliche Amt ihre convivia halten, sich unterstanden, wenn sie in etwas sind bezecht, daß sie alsdann ihren Ort, wo sie gesessen, verrückt und sich zu Herren und Meistern in die kleine Stube ohne Ursach verfüget und alda Gezänke und Stänkerei angerichtet, so wollen künftig Herren und Meister Niemandem mehr, er sei wer er wolle, solches gestatten, auch einen jeden Amtsbruder hiermit treu herzlich ermahnet haben, daß sich doch ein Jeder der Bescheidenheit wolle befleißigen, und an welchem Orte er den Anfang macht, daß er es auch daselbst bis zum Verlauf des Broihanen wolle vollbringen und danach friedsam zu Hause gehen."

Aug. Jugler

Bei allen festlichen Gelegenheiten im Mittelalter (12.—14. Jahrhundert) wurde nicht bloß geschmaust und gezecht, sondern auch oft ein Tänzchen gemacht, und bei solchen Zech- und Tanzgelagen herrschte eine ausgelassene Fröhlichkeit. Eine alte, in Schweinsleder gebundene Chronik erzählt uns, «wie auf der Hochzeit des Ritters Dietrich v. Quitzow mit Fräulein Elisabeth, Tochter des Herrn Apitz Schenk v. Landsberg, im Jahre 1393 zu Köln an der Spree gegessen, getrunken und getanzt wurde.»

Während man bei unseren heutigen Hochzeitsmahlen mit Vorliebe «bunte Reihe» macht, waren «die Tafeln der Jungfrauen und Männer» auf jener Berliner Hochzeit vor 500 Jahren streng von einander geschieden. Aber beide waren, der Sitte jener Zeit entsprechend, reich besetzt. In der Mitte waren mehre ungewöhnlich große Käse zur Zierde aufgestellt, und zwar so, daß stets zwei den dritten trugen. Das Mahl fing mit großen Näpfen voll Biersuppe an, bei der Pfeffer und Ingwer nicht gespart war. Hierauf kam Hirse mit Würsten, ersterer mit Safran schön gelb gekocht. Dann trug man Grünkohl mit Hammelköpfen auf und hierauf Kalbfleisch, ebenfalls mit Safran schön gelb gekocht und stark mit Pfeffer gewürzt. Rehbraten mit vielem Knoblauch und Zwiebeln und Wildschweinsbraten schlossen sich an, und den Beschluß machte Thorner Pfefferkuchen Beim zweiten Mahle trug man Brot auf, das mit Kümmel und Fenchel versetzt war, und dazu gab es einen Hirsebrei im Sack gekocht. Dieser wurde in einem Topfe auf den Tisch gebracht, um welchen wiederum ein Sack vielfach herumgelegt war, wie man jetzt wohl Servietten um Mehlspeisen legt. Es war ein Lieblingsgericht der damaligen Zeit und wurde in der Regel mit Tunke genossen, zu welcher sich wohl noch eine Beikost: Heringe, Schinkenschnitte, je nach dem Geschmack der Gäste gesellte. Dann folgten Fische «auf ungarisch» gesotten; hierauf Wildpret und Spanferkel in Teig gebacken und endlich Mandelmus mit vier Farben. Ließ man es, wie aus dem Mitgetheilten zur Genüge hervorgeht, an den nöthigen kulinarischen Genüssen nicht fehlen, so wurde doch auch für einen guten «Umtrunk» nach Kräften Sorge getragen, Kräuterbiere und Meth fanden besonders viel Liebhaber, nicht minder ein süßer Wein »Ypocras» genannt,

dem seiner Zusammensetzung nach unser Glühwein gleichkommen dürfte. Dann gab es Bernauer und Gardelegener Bier und ebenso Zerbster Bitterbier. Getrunken wurde aus steinernen Krügen, die mit Silber beschlagen waren, aus Kannen und Trinkhörnern. Auch Kyritzer Bier wurde aufgetragen, obwohl dieses seiner berauschenden Eigenschaft und der bösen Wirkungen wegen, «daß man leicht ausartete», «Mord und Todtschlag» genannt war. Nach den Tafelfreuden wurde nach dem Klange der Cimbeln, Schalmeien, Zinken und Trompeten getanzt. Sehr beliebt war der Zwölfmannentanz (Zwölfmonatstanz), bei dem, wie es scheint, viel in die Hände geklatscht und auf den Fußboden gestampft wurde und der stets mit einem allgemeinen Jubelschrei endete. Der Capriolentanz erforderte anscheinend viel Gelenkigkeit. Man sprang hoch und niedrig, kreuz und quer und es gab dabei Veranlassung zu allerlei «unartigen» Geberden. Den Beschluß machte gewöhnlich der Schmoller. Die tanzenden Paare kehrten sich hierbei in scheinbarem Unwillen den Rücken zu und versöhnten sich zuletzt.

Ein altrussisches Kaiserbankett zur Zeit Iwan des Schrecklichen,

also vor etwa 300 Jahren.

Die blendende Pracht und die Aufzählung des Reichthums an Silbergefäßen übergehen wir, um gleich mit dem Anfang der Mahlzeit zu beginnen. Feierlich tritt die glänzende Schaar der Höflinge ein und nimmt auf den Bänken Platz. Auf den Tischen stehen jetzt nur die Salz- und Pfefferbüchsen, sowie Schüsseln mit kaltem, mit Fastenöl bereitetem Fleisch, gesalzenen Gurken, Pflaumen und in hölzernen Terrinen saure Milch. Dann kommen paarweise die Tischaufseher in den Saal und stellen sich um den Sessel des Czaren; ihnen folgt der Haushofmeister und der Obermundschenk. Prächtig geschmückt betritt unter Hörnerklang und Glockengeläute Iwan den Saal. Nachdem der Kaiser ein Gebet vorgelesen, das Kreuzzeichen gemacht und die Mahlzeit gesegnet, holen die Diener, nachdem sie sich vor dem Czaren bis zum Gürtel verbeugt, die Gerichte. Zuerst zweihundert gebratene Schwäne auf goldenen Schüsseln, dann 300 gebratene Pfauen, deren ausgebreitete Schweife sich wie Fächer über den Schüsseln hin und her bewegen. Nachher wurden Fisch- und Hühnerpasteten, Obsttörtchen und alle möglichen Arten von Kuchen gebracht. Indeß gingen die Diener die Tischreihen auf und ab, die Becher mit Honigwasser, Kirschwein, Wachholder- oder Johannisbeerensaft füllend, auch fremde Weine wurden herumgereicht. Jetzt wechselten die Diener ihre Kostüme; bisher in Sammet gekleidet, erschienen die Schranzen jetzt in brokatenen Dollmans. Zuerst wurden nun verschiedene Gelees auf die Tafel gestellt, dann auf aromatischen Kräutern ruhende Kaninchen, gesalzene Hähne mit Ingwer, Enten mit Gurken und Hühner ohne Knochen. Darauf verschiedene Brotsuppen und drei Arten von Fischsuppe: weiße, schwarze und Safransuppe. Dann Steppenhühner mit Pflaumen, Gänse mit Hirse und Auerhähne mit Safran. Nach einer Ruhepause, welche durch Herumreichen von Konfituren und Weinen ausgefüllt wurde, wurden dann aufgetragen: Nieren-

braten, Karauschen mit Hammelfleisch. Störe, welche derart zerschnitten waren, daß sie Hühnern mit ausgebreiteten Flügeln oder fliegenden Schlangen mit geöffnetem Rachen glichen; ferner Hasen mit Nudeln. Wachteln mit Knoblauchsauce und junge Lerchen mit Zwiebeln und Safran. Jetzt abermaliger Wechsel der Diener-Kostüme die brokatenen Dollmans wurden mit Sommer-Kontuschen aus weißem. silbergestickten, mit Zobel gesäumten Sammet vertauscht. Von dem Zuckerwerk, einer 5 Pud schweren Nachbildung des Kreml, den Bäumen mit Pfefferkuchen und anderem Backwerk, wollen wir schweigen; die Gäste konnten nichts mehr berühren, ein Theil von ihnen lag schon unter den Bänken.

Wie aus dem nachstehenden, eigenhändig von dem König Heinrich VIII. von England im Jahre 1626 geschriebenen Speisezettel hervorgeht, dürften die englischen Hoffräulein jener Zeit keinen Grund gehabt haben, sich über Appetitlosigkeit zu beklagen. Das wenig Abwechslung bietende Menu lautet:

«Wir Heinrich der Achte, König ꝛc. wollen und befehlen, daß unserer theuren und sehr geliebten Lady Lucy auf ihrem Zimmer die folgenden Gerichte verabreicht werden:

zum Frühstück jeden Morgen ein ganzer Rindsbraten von der Lende, eine Fruchttorte, ein Brot von vier Pfund und eine Gallone Bier;

zum Mittagstisch: ein Stück Pökelfleisch, ein Stück Roastbeef, irgendein Frikassee von unserm Tisch, ein Brot von vier Pfund und eine Gallone Bier;

zum Abendbrot: eine Schüssel Gemüse, ein Stück Hammelfleisch, irgendeine Näscherei von unserer Tafel, ein Brot von drei Pfund und eine Gallone Bier;

zum Nachtisch vor dem Schlafengehen: ein Kuchen und eine halbe Gallone Wein aus unserm Keller.»

Die Tafel des Kaisers von Anam.

Als Vasall des Kaisers von China hat dieser Fürst an seinem Hofe auch das Ceremoniel und die Lebensweise des Pekinger Hofes eingeführt, und die Hofküche in Hue, der Residenzstadt Anams, unterscheidet sich daher nur sehr wenig von der in Peking. Gleich dem des chinesischen Kaisers besteht auch das Menu des Kaisers von Anam aus 27 Gängen, bei dem der saftige Affenbraten nie fehlen darf. Die kaiserlichen Statthalter pflegen daher sehr oft, um ihrem Gebieter eine kleine Aufmerksamkeit zu erweisen, einige gut gemästete Affen in die Hofküche zu senden, wo für die Zubereitung dieser Thiere eigene Köche bestellt sind. Indeß wird nicht alles vom Affen, sondern nur bestimmte Theile desselben verzehrt. Auf die kaiserliche Tafel kommen dann noch Schnecken, Kameelhöcker, Haifischflossen und zum Dessert gewöhnlich eine Art rother lebendiger Würmer.

Ein wichtiger Bestandtheil des Familienheims ist die Küche. Maurus Jokay sagt: »Die gut und geschmackvoll zubereiteten Speisen sind eine der Ursachen, daß der ungarische Stamm ausdauernd in der Arbeit und kriegs-

tüchtig ist.« Die Gattin ist der beste Hausarzt und der Kochherd die beste Apotheke. Kunstvoll und kräftig ist die heutige ungarische Küche; kunstvoll war sie allerdings vor zweihundert Jahren auch, doch hätte sie damals den Ansprüchen der Neuzeit kaum genügt. Die Gewürze waren zu sehr vorherrschend und theilweise solche Gewürz°, die in der jetzigen Küche nur noch wenig bekannt sind und nur noch sehr wenig gebraucht werden. Kalmus, Safran, Pfeffer, Gewürznelken, Mohn, Ingwer, Knoblauch, Meerrettig, Mandeln, Rosinen, Honig und — einige Tropfen spiritus vitrioli mit Rosenwasser vermischt spielten eine große Rolle, Salz hingegen kam fast garnicht zur Verwendung. — Heute giebt es viele sehr geschätzte nationale Speisen und Gebäcke in Ungarn, die zwar in jeder Gegend anders zubereitet werden, insgemein aber kräftig und wohlschmeckend sind. Die beliebteste Nationalspeise aber ist das Sauerkraut, das im Volksmunde geradezu «das Wappen Ungarns» genannt wird, und nach ihm findet wohl die Mehlspeise, die in vielerlei Gestalt auftritt, die meisten Verehrer. — Zu Mathias Hunyady's Zeit (1458—1490) waren die Speisegebräuche noch ziemlich roh. Bei Galeotti heißt es darüber: «Bei den Magyaren wird jede Speise in Brühe aufgetragen. Fleisch, Fisch und Wildbraten haben jedes seine eigene Tunke, welche stark mit Zimmt, Ingwer, Pfeffer und Safran gewürzt ist. Jedermann langt aus einer gemeinsamen Schüssel zu, und zwar ohne Gabel, indem er die Stücke mit den Fingerspitzen herausholt und dann mit seinem Messer bissenweise zerschneidet. Dabei werden die Hände mit Safran besudelt und auch die Kleider beträufelt. König Mathias selbst aber wußte dergestalt aus der Schüssel zu essen, daß er nie seine Hände beschmutzte, obwohl er an dem Tischgespräch lebhaften Antheil nahm.» — Hundert Jahre später brachten die Geladenen sich selber Löffel, Messer und Gabel, in den Stiefelschaft gesteckt, mit, die Vornehmeren in silberner Kapsel.

In Spanien wird das Frühstück (almuerzo) in der Zeit von 11—1 Uhr servirt. Der Spanier der bessern Stände schläft sehr lange, daher ein sog. erstes Frühstück nicht vorhergeht. Das Frühstück setzt sich unabänderlich aus folgenden Gängen zusammen: Tortilla (Omelette), Pescado (Fischspeise), Beefsteak, Dessert. Herber Rothwein (meist Valdepenas) wird auf die Tafel gesetzt, aber meistens nicht getrunken, allenfalls mit Wasser vermischt. Die Italiener nennen die Deutschen Trinkeswaine, sind aber selbst nicht eben rasch mit der Wasserflasche zur Hand. Den Abschluß des Frühstücks bildet eine Tasse Kaffee oder Chokolade. — Die Mittagsmahlzeit (Comida), die nicht vor 5 Uhr (nach Stiergefechten sogar erst um 8 Uhr) beginnt, ist ein erweitertes Frühstück.

Die Kochkunst wurde schon bei den alten Römern hoch gehalten und war zu großer Vollkommenheit gelangt, ging aber in der Völkerwanderung verloren. Im Mittelalter kam die Kochkunst zuerst wieder bei den Italienern zur Geltung; wir kennen Werke darüber aus dem 15. Jahrhundert, wogegen französische Werke erst aus dem 17. Jahrhundert erwähnenswerth sind; aber von dieser Zeit an datirt die jetzige feine Kochkunst; sie stammt also thatsächlich

aus Frankreich. Fein und richtig essen lernt man nirgends besser als in Frankreich; der Engländer ißt gut und der Deutsche läßt es sich schmecken; der Franzose allein ißt künstlerisch. Wenn Brillat-Savarin es als X seiner Grundsätze ausspricht, daß derjenige, welcher sich den Magen verdirbt oder sich betrinkt, weder zu essen noch zu trinken versteht, so hat er die Regel nicht blos für seine Landsleute aufgestellt, sondern sie wird von diesen auch befolgt. Früh Morgens fängt der Franzose schon mit seinem wissenschaftlich gastronomischen Genießen an. Welcher Unterschied zwischen ihm und dem Altbaiern. Dieser fängt früh morgens, häufig längst vor 8 Uhr, mit demjenigen wieder an, womit er Tags zuvor aufgehört hat, mit Bier; der Franzose dahingegen mildert selbst seinen Kaffee. Hat er ihn nach dem Diner auch mit dem bei uns beliebt gewordenen «petit verre» genommen, als ersten Imbiß genießt er ihn «au lait»; er will zunächst kein Reizmittel, sondern nur eine erquickende Zugabe zu seinem Weißbrot, das er meistens ohne Butter genießt.

Alexander von Humboldt's Kräutersuppe.

Im Jahre 1846 wurde der Königliche Gartenvorstand zu Potsdam beauftragt, während vier Wochen im Mai nachfolgende Kräuter, zu gleichen Theilen, täglich sammeln zu lassen und an die Königliche Küche abzuliefern, welche für Alexander von Humboldt zu einer Kräutersuppe dienen sollten. Die zu der Suppe verwendeten Kräuter, deren Auswahl der berühmte Naturforscher selbst getroffen hatte, sind folgende: Gundermann, Glechoma hederacea; Schafgarbe, Achillea millefolium; Pimpinelle, Poterium sanguisorba; Tripmadame, Sedum album; Brunnenkresse, Nasturtium officinale; Gartenkresse, Lepidium sativum; Gänseblümchen, Bellis perennis; Waldmeister, Asperula odorata; Sauerampfer, Rumex patientia; Portulak, Portulaca oleracea; Körbel, Chaerop hyllum cerifolium.

Bei der Feier der Genesung Georg III. im Jahre 1789 gab es in London große Gastmähler. Bei einem derselben setzte man ungeheure Ochsenbraten von 200–300 Pfund auf den Tisch. Sie hatten die Form von Linienschiffen und waren mit Flaggen besteckt, auf denen God save the king gemalt war. Man trug diese kolossalen Gerichte mit Prozession und Musik in die Speisesäle, mit unendlichen Ceremonien und unter dem Jubel des Volkes. Nachdem sie einige Zeit zur Schau gestanden, gab man dieselben der Begierde des Volkes Preis.

Bei der Krönung Georg IV. bedurfte man zum Bankett 160 enorme Suppenschüsseln, 400 Melonen, 35049 Pfund Rind-, Kalb- und Schöpsenfleisch, 160 Schüsseln Gemüse, 320 Fische, 3000 Stück Geflügel, 240 Stück großes Wild, Pasteten, Gelees und Cremes 1200 Schüsseln, 3042 Pfund Speck und Butter, 8400 Eier, 100 Tonnen Porter, 9840 Flaschen englischen Ale und Wein und 100 Gallonen Punsch à la glace.

Der Bischof von Exeter gab bei Gelegenheit seiner Ernennung zum Erzbischof Yorks ein Mahl, zu dem man verbrauchte: 300 Sack Mehl, 300 Faß Bier, 100 Faß Wein, 80 fette Ochsen, 6 fette Stiere, 1000 fette Schafe, 300 fette

Schweine, 3000 Kälber, 3000 Gänse, 2000 Kapaunen, 300 Spanferkel, 100 Pfauen, 100 Kraniche, 4000 Kaninchen, 400 Reiher, 500 Rebhühner, 400 Brachvögel, 600 Hirsche, 200 Rehe, 2000 Hühner, 4000 Tauben, 4200 Enten, 200 Fasanen, 4000 Bekassinen, 1000 kleine Busch-Reiher, — zusammen 5186 vierfüßige Thiere und 23300 Vögel; ferner 1056 heiße Pasteten, 4000 kalte Pasteten, 1000 Schüsseln Gelees, 4000 Schüsseln Kuchen. — Anordner waren: Herzog v. Warwich, Herzog v. Bedford, Schatzmeister, Lord Hastings, Controleur; beschäftigt waren 1000 Bediente und 82 Köche.

Das berühmte Turiner Bankett von 604 Couverts am 25. Oktober 1887, bei welchem der Ministerpräsident Crispi seine große politische Programmrede hielt, war auch ein culinarisches Ereigniß; u. a. wurden aufgetragen: 120 Fasanen, 700 Wachteln, 40 Kilogramm Trüffeln, 150 Kilogramm Rheinlachs, 80 Poularden, 50 Hasen, 300 Kilogramm Obst; an Weinen 200 Flaschen Champagner, 150 Fl. Barolo, 120 Fl. 1842er Ciambava und 115 Fl. Marsala. (Vgl. das Menu S. 269.)

Diner-Stunde.

Könige von Frankreich (14. Jahrh.)	8	Uhr	Vorm.
Doge von Venedig (15. Jahrh.)	12	»	Mittags.
Studenten in Toulouse (1545)	6	»	Abends.
Heinrich VIII. von England († 1547)	10	»	Vorm.
Königin Elisabeth von England († 1603)	11	»	»
Heinrich IV. von Frankreich († 1610)	2	»	Nachm.
Herzog Ernst von Gotha (1648)	5¾	»	Abends.
Ludwig XIV. von Frankreich († 1715)	2	»	Nachm.
König Georg I. († 1727)	2	»	»
Philipp V. von Spanien († 1746)	12	»	Mittags
Englische Aristokratie (1760)	4	»	Nachm.
Kaiser von China (1773)	2	»	Nachm.
Vornehme Welt in Berlin (1778)	2	»	»
Pariser Adel (1780)	4	»	»
Pariser Bürger (1780)	2	»	»
Kaiserin Katharina II. von Rußland († 1796)	1	»	»
Deutschland (bis zum 19. Jahrh.)	12	»	Mittags.
Ost-Indien (18. Jahrh.)	½ St. nach Sonnenuntergang.		
Könige von Spanien (18.—19. Jahrh.)	12	Uhr	Mittags.
Frankreich (19. Jahrh.)	6	»	Nachm.
Englische Aristokratie (19. Jahrh.)	7 od. 8 Uhr Abends.		
Batavia (19. Jahrh.)	12	Uhr	Mittags.
Capstadt (19. Jahrh.)	12	»	»
Indien und Ceylon (19. Jahrh.)	7 od. 8 Uhr Abends.		
Kaiser Paul von Rußland († 1801)	1	Uhr	Nachm.
Kaiser Alexander I. von Rußland († 1825)	4	»	»
König Georg IV. († 1830)	10	»	Abends.

Eine culinarische Erfahrung.

Wer allein ißt ißt weniger als wer in Gesellschaft ißt, und kann noch weniger verdauen; und Der wiederum, der im Kreise seiner Familie ißt, wird weniger essen können, weniger verdauen, als bei einer außerordentlichen Gelegenheit. Ein gutes Diner von acht bis zwölf Personen, heiter und geistreich, wird von allen verständigen Essern mit Recht empfohlen. Man sagt, man soll sich vor dem zu Vielen hüten aber das Verdienst des verständigen Menschen besteht eben darin, gesellig und Gastrosoph zu sein und stets das richtige Maß zu halten.

Die Geselligkeit beim Diner.

Der Mensch soll gesellig sein und gesellig essen! Dieser Satz hat seine Richtigkeit, aber dennoch sind viele Eßkünstler der Ansicht, daß die guten Speisen besser schmecken, wenn man sich allein an ihnen erfreut und sie in Ruhe ohne Komplimente, ohne irgend Gêne verzehrt. Andere behaupten aber dagegen, und selbst Jean Paul, daß durch Tischgespräche das Essen erst ein menschliches werde, und Kant empfiehlt das gesellige Essen deshalb, weil dessen anregende Gespräche die peristaltische Bewegung der Gedärme und dadurch die Verdauung befördern. J. Wagner lehrt, daß gemeinsame Mahlzeiten bei allen Völkern und zu allen Zeiten als ein Menschen verbindendes Mittel angesehen worden sind, und dieses hat seinen tiefen Grund in der menschlichen Natur selbst welche, aus Himmlischem und Irdischem zu schöner Verschmelzung beider Elemente gemischt, den Genuß der Speise über die thierische Form hinaushebt und durch Einwirkung gemüthlichen und geistigen Lebens veredelt. Manche haben, von der Hoheit der Menschennatur tief ergriffen, unter der Form des Tischgebets sogar religiöses Leben hineinzubringen gesucht, und Gebete vor Beginn der Tafel und nach Beendigung derselben sind in sehr vielen Häusern und Familien hergebrachte und tägliche Sitte.

Die Mahlzeit selbst ist eine Ruhezeit von den Mühseligkeiten des Lebens, also ein sicher angenehmer, ja festlicher Punkt im Leben, und die Labung, die dem Körper durch Speise und Trank widerfährt, bringt auch wohl von selbst eine zur Mittheilung im Wechselgespräche geneigte gemüthliche Stimmung hervor. Dennoch wird der Eßkünstler stets das Essen selbst als Haupt-, das Reden als Nebensache betrachten und sich dabei sehr ungern durch eifrige Unterhaltung seines Nachbars stören lassen.

Allgemeine Meditationen über die Kochkunst.

Auch die Kochkunst ist eine Wissenschaft und sogar wie diese eine Tochter der Zeit, sie bildet sich langsam, zuerst durch die Sammlung der Methoden, welche die Erfahrung eingiebt, später durch die Entdeckung der Prinzipien, die sich aus der Kombination der Methoden folgern lassen.

Was haben nicht die Köche zur Befriedigung des Gaumens gethan! Stets neue Saucen, neue Ragouts erfunden. Welche Wege hat die Kochkunst

gemacht, um dahin zu gelangen, wo sie jetzt steht. Wie interessant die Geschichte der Kochkunst von Adams Zeiten, von Homers Zeiten, bis auf die heutige Zeit. Ein Riesenwerk! Homer ist eine Quelle, die Bibel eine zweite und dann die griechischen und römischen Schriftsteller, Horatius, Plinius, Lucius, Virgil, Quintitius 2c.

Die Nahrung ist ein theilweise ausreichender Gradmesser der Kulturentwickelung; bei ihr bedingen die natürlichen, ländlichen und nationalen Verhältnisse eben mehr, wie bei z. B. Tracht und Wohnung. Die Nahrung ist unmittelbarer vom Boden und Klima und besonders von der Anstelligkeit, von dem Fleiße der Menschen abhängig. Die zuerst rohere Benutzung verfeinert sich, und wo nun auch das Einheimische dem verfeinerten Geschmack nicht mehr zureicht, schaffen tausend regsame Hände, oder gesteigerter Verkehr und Handel, das Nothwendige und Dienliche aus weitester Ferne herbei. Bei der Kochkunst greift der lebendige Verkehr verschiedener Gegenden unter einander, die Bekanntschaft mit fremden Völkerschaften und entlegenen Erdtheilen mächtig ein, zieht neue Mittel heran und lehrt die vorhandene Mannigfaltigkeit anwenden, wenn auch das gemeine Bedürfniß zum größten Theil an dem heimischen Boden haftet.

Die Kochkunst ist die älteste Kunst, denn Adam kam nüchtern zur Welt, und das neugeborene Kind läßt sein Schreien nur durch die Brust der Mutter oder Amme stillen. Die Kochkunst hat für das bürgerliche Leben die wesentlichsten Dienste geleistet; die Bedürfnisse der Küche haben uns gelehrt das Feuer zu benutzen und durch das Feuer hat der Mensch die Natur gebändigt.

Die Kochkunst entwickelt sich immer im Gleichmaß mit der menschlichen Kultur und bietet gewissermaßen ein Bild des geistigen Lebens der Völker. Ehrliche, derbe Kraft zeigt die deutsche Küche, in der französischen Küche drückt sich subtile Verfeinerung aus, die englische Küche hat ihren Sinn auf kräftige Ernährung gerichtet, süßliche Weichlichkeit zeigt die Küche Italiens, die spanische Küche hat rauhe Genügsamkeit als Grundsatz und der Mohammedaner lebt mäßig und in vorsichtiger Rücksicht auf das heiße Klima.

Schon im griechischen Alterthume war die Kochkunst geschätzt. Man kannte bereits Kochbücher, sogar eins in poetischer Form von Archistratos geschrieben. Auch erlangten einige Männer und sogar ganze Völker Berühmtheit durch die Anfertigung gewisser Speisen. So war Thearion berühmt durch seine verschiedenartigen Pasteten und Bäckereien, die Kappadozier verstanden es, feine Gewürzkuchen aus dem Honig vom Hymettus zu bereiten und die berüchtigte schwarze Suppe der Spartaner war der Schrecken aller Fremden, die Sparta besuchten. Sie bestand wahrscheinlich aus Blut, Mehl und Fleischstücken.

Bei den Griechen arteten die Gastmahle nicht zu Völlerei aus, wie oftmals bei den Römern, die Kochkunst behielt stets einen gewissen idealen Charakter, und eine Orgie, die vielleicht bei übermüthigen jungen Leuten einmal vorkam,

blieb stets eine Ausnahme. Das platonische Symposion war das Muster und die Regel der Mahlzeiten zur Zeit der Blüthe Griechenlands, und das attische Salz war auch in der Kochkunst die beste Würze. Die Römer hingegen ahmten die Sitten der Griechen sklavisch nach, ohne die Empfänglichkeit für den feinen durchgeistigten Genuß erlangen zu können.

Die römischen Gelage verhielten sich zu den griechischen Symposien wie die wilden Gladiatorenkämpfe des Zirkus zu den edlen Ringkämpfen in der Arena zu Athen und Olympia. Besonders in der späteren Kaiserzeit entartete die Gastronomie völlig, in der ersten Zeit der Entwickelung der römischen Kochkunst hatte sie noch einen feineren Charakter, und die Verschwendung war anscheinend nur eine Dienerin des Lebensgenusses. Lucullus war immerhin ein feingebildeter Mann, der bei aller Verschwendung dem guten Geschmack doch treu blieb. Er liebte einfache aber feine Genüsse. Ihm verdanken wir auch die Einführung des Kirschbaums in Europa, dessen Früchte er während seines Feldzuges gegen Mithridat kennen gelernt hatte.

Zur römischen Zeit genossen die Köche sehr viel Vorrechte und rangirten nicht mit den übrigen Hausdienern. Marcus Antonius schenkte dem Koch der Kleopatra eine ganze Stadt mit ihren Einkünften zur Belohnung für seine Kunstwerke. Apicius erfand besonders merkwürdige Pasteten und Saucen, und auch die leider wieder verloren gegangene Kunst, Austern frisch zu erhalten. Er sandte dem Kaiser Trajan, der sich im Feldlager gegen die Parther befand, täglich Austern, die dort so frisch ankamen, als ob sie eben gefischt wären.

Claudius erklärte offen, ihm sei eine Schüssel Champignons lieber als Feldherrnruhm.

Geta pflegte bei seinen Mahlzeiten nach den Anfangsbuchstaben der Gerichte seines Menu das ganze Alphabet durchzuessen.

Die verschwenderische, unsinnige Kochkunst des römischen Alterthums brach unter dem Ansturm der Barbaren zusammen, und mußte sich im Mittelalter aus den rohesten Anfängen wieder zu ihrem jetzigen Standpunkt durchringen.

Eßkunst.

Dieselbe steht in innigem Zusammenhange mit den vornehmsten Beschäftigungen. Jagd, Vogelfang und Fischerei gewähren durch jene Beziehung den so reizenden Naturgenuß. Es ist zweifellos, daß die Einsichtigeren und Geschmackvolleren der Menschen die Bedeutung des Essens mit dem Leben überhaupt, sowohl dem öffentlichen als Privatleben auf das innigste und freundschaftlichste verkettet finden und die stets wieder liebenswürdigen Gewohnheiten und Gebräuche haben bereits in der ganzen Welt Eingang gefunden. Wie zart schmiegt sich die Geburt eines Menschen dem Taufschmaus an, wie bedeutend berührt sich das Brautbett und die Tafel des Hochzeitsmahles, wie tröstend wird selbst der bittere Schmerz tief betrübter Trauergäste durch süße Torten und Speisen, durch herzerquickenden Wein gemildert und beruhigt. Das kleinste Familienereigniß, wie die wichtigsten, weltgeschichtlichen Begeben-

heiten, eine Verlobung wie eine Krönung, eine gewonnene Schlacht wie eine Doktordisputation, die Gründung einer Klein-Kinderschule wie eines Ständehauses, eine silberne oder goldene Hochzeit wie ein Friedensschluß, ein Reichstag wie ein Meisterwerden, wie wird, wie kann alles anders gefeiert, festlich verwirklicht werden, wie durch Essen. Selbst der Arme hält einen Festtag ohne Braten für einen Widerspruch. «Vor Tisch und nach Tisch» heißen sehr passend die beiden Hälften des Tages, in denen der Mensch wirkt, lebt und ißt. Mit dem Abendessen nimmt der Mensch Abschied vom Tage und der Schlaf heißt ja der Bruder des Todes.

Aber was heißt denn nur Essen? Das Essen ist ein Kunstwerk, welches wie jedes andere, mit innerlicher und äußerer Zweckmäßigkeit, nach richtigen Projekten, mit Geschmack, ohne Uebereilung und Ueberladung für die Essenden nicht nur, sondern auch für den Anschauenden erfreulich ausgeführt sein will.

Der Mensch ißt wie ein Mensch, wenn er gute und angemessene Produkte der Natur in gehöriger Menge und Verbindung mit Ruhe, Sinn und Bewußtsein, auf objektive und subjektive, angenehme und geschmackvolle Weise sich schmecken läßt.

Der Mensch soll nicht essen, wie das Thier, der civilisirte nicht wie der wilde; der schönsinnige Mensch soll schön essen und das Rohe vergeistigen, er soll die Natur durch den Geist beherrschen.

Im Dunkeln kann man nicht essen. Kerzenbeleuchtung giebt den Speisen und Getränken ein höheres Licht, hebenderen Schatten und einen viel lebendigeren Ton, als die trockene Prosa des Tageslichtes. Der berühmte Carême spricht in seinen Memoiren den gewiß sehr wahren Satz aus, daß die Personen, welche zu essen verstehen, eben so selten sind, wie große Kochkünstler. Derselbe behauptet, Napoleon I. sei weder ein Esser noch ein Kenner gewesen, weder Cambacérès noch Savarin hätten verstanden zu essen, und wären zu seiner Zeit nur Talleyrand, Murat I., Junot, Fontanes, Kaiser Alexander I. von Rußland, König Georg IV. von England und der Marquis von Cussy echte Esser gewesen.

Die Leckerei.

Die Leckerei oder die ungeregelte Neigung zu ausgesuchten Nahrungsmitteln ist eine Ausartung der Eßlust, und kann die Gesundheit, Ruhe und Zufriedenheit stören. An den Höfen, an den Tafeln der Großen herrscht mehr Leckerei als Gefräßigkeit, hier reizt die Zubereitung und die Menge der Schüsseln zum Uebermaß. Ein Gutschmecker, der die acht Jahrgänge des witzigen Almanach des gourmands studirt hatte, rief: «Ruhig, ich weiß kaum, was ich esse», und Graf Gotter wußte an Friedrich des Großen Tafel von viererlei Arten Fasanen ihr Vaterland anzugeben; so wie jener Weinschmecker den Nebengeschmack eines Weines tadelte, der nach Leder und Eisen rieche; man sah im Fasse nach und fand ein Bund Schlüssel am ledernen Riemen! Leckerei erzeugt aber auch die wenig angenehmen Leute, Schmarotzer genannt. Uebrigens bleibt es sonderbar, daß man mehr über Trinken, als über Essen lacht.

Die Freuden der Tafel waren recht eigentlich Schuld an dem staatlichen Schuldenverfall, namentlich der kleinen Monarchen, wo oft zwei Drittel der Einkünfte durch die Küche laufen. Sind doch Köche selbst oft insolent, wie dies allen Künstlern nachgesagt wird. An gewissen Höfen gab es früher für jede Schüssel einen eigenen Koch und ein deutscher Sekretär erhielt 100 ₰, während dem Koch 400 ₰ gern bewilligt waren.

Bei der Leckerei gilt nun zunächst die Parole: De gustibus non est disputandum. — Gesundheit, Alter, Mode, Einbildung und Gewohnheit modifiziren sie in das Unendliche. Kinder, Jugend und Weiber lieben das Milde, ihre Zungenwärzchen sind reizbarer wie die der Männer und daher sind sie für Milch, Honig, Pflanzen 2c., während jene alles Salzige vorziehen, Schinken, Essig, Wurst, Gewürze 2c. Die echten Apicii sind entschieden die wohlhabenden Hagestolze in den großen Städten, die gern allein diniren, um der Sache ihre ganze Beobachtung widmen zu können. Die erste Regel der Leckermäuler ist: langsam und gut zu kauen, wenig in den Mund zu nehmen und nicht zugleich zu trinken. — Zum Beschluß Kaffee und zuletzt Likör. Jedenfalls haben die Franzosen am meisten über Tafelfreuden nachgedacht und raffinirt, und auch viele Nicht-Franzosen behaupten: On ne sait manger qu'en France. Also auch dieses bleibt eine Kunst? Entschieden, denn alle Leckermäuler huldigen der französischen Kochkunst noch heute, mag selbst die englische solche auch übertroffen haben! Man rühmt die deutsche Küche als ehrlicher, kräftiger und einfacher — gestützt auf den deutschen Charakter. Hier wird man an die leidige Hausmannskost — das à la fortune du pot, erinnert, auf den die Hausfrau einladet. Die Gäste sagen aber hinter dem Rücken: Ich hatte nicht geglaubt, daß wir mit ihnen auf so vertrautem Fuße ständen.

Nichts ist ungesunder, als alleine speisen und seinem werthen Ich gegenüber zu sitzen und dabei zu lesen, oder gar zu denken; man ißt, aber man genießt nicht. Nichts aber ist gesunder bei Tafel, als Plaudern und Lachen, und alle fünf Sinne sättigen mit Wohlgefallen. Wahren Enthusiasmus und theilnehmendes Interesse zeigen die Menschen am ehesten an einer wohlbesetzten Tafel, wo sie sich auf der höchsten Stufe ihres Daseins erblicken. Wir sind doch entschieden zum Essen geboren, da wir sterben, sobald wir nicht mehr essen — samt allen moralischen Zwecken. Wer ein Haus machen, d. h. traktiren kann, ist Herr seines Rufes und Ansehens. Der Reiche macht sich dadurch Freunde, der Minister wird zum großen Manne, und der Dichter, der ein Schauspiel schrieb, würde gewiß nicht ausgepfiffen, wenn er das Parterre speisen könnte. Die Rolle des Amphitryon ist die schönste Rolle, die ein Reicher spielen kann: aber der Mensch lebt nicht allein vom Brote, und gut gesessen ist halb gegessen. Es hängt meist vom Tischnachbar ab, ob man bloß den Gaumen oder auch den Geist in Bewegung setzt, daher bleibt die Ordnung der Gäste bei Tafel eine große Hauptsache — und das Fundament: die Wahl der Einladungen.

Tout s'arrange en dînant, dans le siècle où nous sommes,
Et c'est par les dîners qu'on gouverne les hommes!

Hunger und Appetit.

Viele sind der Ansicht, daß die Begriffe Hunger und Appetit synonym oder wenigstens zum Verwechseln gleich wären. Wir glauben in diesen culinarischen Blättern das Resultat der gründlichen physiologischen Studien zweier berühmter Aerzte Dr. Leven und Dr. Fournier, mittheilen zu sollen. Der Hunger ist nach des Ersteren Ansicht das lebhafte Verlangen, welches uns wünschen läßt, irgend etwas zu genießen, um das Gefühl der innern Leere zu beseitigen. Der Appetit ist hingegen ein komplizirteres Gefühl, das uns nicht nur wünschen läßt, irgend etwas zu essen, sondern auf ganz besondere Speisen hinzielt, die unsern Gaumen und die Geschmacksnerven angenehm reizen. Das Sprichwort: «L'appétit vient en mangeant» rechtfertigt diese Ansicht, denn es ist zweifellos, daß unser Appetit durch den Anblick gewisser Gerichte und durch den Geruch derselben erregt wird, obwohl wir vorher, ehe wir dadurch angeregt wurden, keinen Hunger verspürten. Ebenso werden nun auch durch Speisen, die uns unangenehm sind, die in ihrem Dufte widerwärtig werden, die Erregungen des Appetits herabgedrückt. Dr. Fournier dagegen betrachtet den Hunger als das unerläßliche Bedürfniß, welches nicht so wählerisch in den Speisen ist, denn in der Noth nimmt man mit Speisen vorlieb, die man sonst nicht anrührt. Dafür ist die Redensart bezeichnend: «In der Noth frißt der Elephant Mücken». Der Appetit ist nun entschieden das Gefühl eines Vergnügens, welches die Befriedigung der Nothwendigkeit begleitet. Hauptsache bleibt der Unterschied nicht — denn Bedürfniß ist beides, der Hunger ist nur vorwiegender. Wo der Sitz des Hungers ist, weiß man nicht, wie manche Aerzte erklären, während andere wieder behaupten, er liege nicht im Magen, sondern im ganzen Organismus. Diesem widerspricht nun Dr. Fournier entschieden, nennt es einen großen Irrthum des Dr. Leven; er sagt: man sieht ja bei allen Fieberkrankheiten wie bei chronischen Leiden den Menschen wegen Mangels an Nahrung sterben, ohne daß sich die Empfindung des Hungers geltend macht. Dr. Fournier führt ferner an, wie es unrichtig sei, behaupten zu wollen, daß der Sitz des Hungers unbekannt sei. Die gründliche Analyse des Lebens ergiebt, daß alle menschlichen Organe ohne Ausnahme ihren Ausgangspunkt in der Empfindung haben, die man als Nothwendigkeit des Funktionismus bezeichnet. Der Verdauungsapparat hat auch seine Nothwendigkeit thätig zu sein, und diesem Bedürfniß hat man den Namen Hunger gegeben. Trotz der Enthaltsamkeit vollzieht sich die Absonderung, die Gewebe ernähren und erneuern sich, die Absonderung der Magendrüsen setzt sich fort, und wenn der gewohnheitsmäßige Augenblick des Einnehmens von Nahrung eintritt, sind die Magendrüsen vollsäftig und bereit zu funktioniren, man hat Hunger. Wenn man nun etwas, selbst nicht Ernährendes, in den Magen bringt und dadurch den Magendrüsen die Gelegenheit, sich des Magensaftes zu entleeren, giebt, wird die Empfindung des Hungers schwinden.

Gourmand, Gourmed, Gastrosoph.

Der Gourmand ist begierig auf alles, was gut schmeckt, ohne Rücksicht auf die Gesundheit, auf das Maß und die Gesetze der Grazien. Er giebt, wenn er vollgefüllt ist, auf ferneres Zureden zum Zulangen allenfalls die wehmüthige Antwort: Ich danke, und wenn es Gift wäre, so gern ich sterben möchte.

Der Gourmet ist blos lüstern, doch nur nach alle dem, was Zunge und Auge anlockt.

Der Gastrosoph wählt aus dem Guten das Beste, in schönster Form, mit gewissenhafter Rücksicht auf Gesundheit und Schicklichkeit.

Der Engländer ist meist Gourmand, die Frauen sind fast immer Gourmets, der Franzose und manche gebildete Deutsche sind Gastrosophen.

Der Gourmand, der immer zugleich starker Trinker ist, wird meist ein Opfer der Gicht und des Podagra; der Gourmet, der nur ausnahmsweise gegen das Maß sündigt, schadet oft seiner Gesundheit mehr als der Gourmand; denn dieser hat gewöhnlich eine robuste Natur, jener ist schwächlich, nervös, und endigt oft mit vollkommener Blasirtheit des Geschmacks, denn seine Gelüste waren launenhaft, ohne geistige Herrschaft. Der Gastrosoph wird, indem er Theorie und Praxis mit überlegenem Geiste verbindet, mit Gesundheit alt werden. Ja, dies ist zugleich seine eigenste Aufgabe: gesund und alt werden in der angenehmsten Weise, im täglichen Genuß der wohlschmeckendsten Speisen und Getränke, in der schönsten Form. Er ist, mit einem Worte, mäßig, ohne den feinsten Genüssen zu entsagen, indem er sich ihnen mit verständiger Wahl hingiebt. Der Gourmand verdirbt sich oft den Magen; der Gourmet thut dies vielleicht langsamer, aber gründlicher, und wird daher im Alter leicht zum Hypochonder; der Gastrosoph im Gegentheil wird selbst eine geschwächte Gesundheit durch kluges Verhalten wieder herzustellen wissen.

Was ich esse, das habe ich auch; alles Uebrige ist nur Illusion.

Gut Essen und Trinken und Schlafen hält Leib und Seele zusammen.

Das ist auch eines der goldenen Sprichwörter: Gut Speisen ist die beste Unterhaltung, guter Appetit der angenehmste Zustand der Erwartung, ein wohlgefüllter Magen die behaglichste Erinnerung an ein vollbrachtes gutes Werk.

Eine gut besetzte Tafel ist der einzige Anblick, um den die Engel den Menschen beneiden können, denn, wie allgemein bekannt, essen die Engel nicht.

Und Ruhm ist auch dabei zu holen — Leute, die einen guten Tisch führen, Andere gern bei sich sehen und auch selbst wacker zugreifen — von denen sagt Jedermann: Das sind brave, liebe Leute, affabele und respektabele Menschen!

Temperatur der Speisen.

Durch den Genuß zu heißer Speisen und Getränke ebensosehr als zu kalter Getränke haben schon Viele sich unheilbare Krankheiten zugezogen. In neuerer Zeit wird denn auch von ärztlicher Seite mehr als früher davor gewarnt. Der

Genuß überhitzter Speisen hat Blutüberfüllung der Magenschleimhaut zur Folge, welche zum Magenkatarrh führt und sogar Magengeschwüre erzeugen kann! Ein gesunder Magen läßt uns dagegen manche andere Krankheiten überstehen; also sollte auf die Erhaltung desselben die größte Sorgfalt verwendet werden. Unter dem Einfluß zu heißer Speisen springt das Email der Zähne, Hohlwerden und Verlust derselben sind die Folge, und wenn diese fehlen, ist kaum der Magen im normalen Zustande zu erhalten. Aber was heißt «zu heiß»?

Professor Uffelmann stellt in der «Wiener Klinik» fachwissenschaftliche Betrachtungen über die Temperatur unserer Speisen und Getränke an und gelangt auf Grund seiner Untersuchungen zu folgenden Schlußsätzen:

1) Für den Gesunden ist eine Temperatur der Nahrung, welche der Bluttemperatur (+ 37° C) gleich ist oder nahe kommt, die angemessenste, für den Säugling die allein zulässige.
2) Für den Genuß durstlöschender Getränke ist eine Temperatur von 10—20° C die angemessenste.
3) Die Begriffe «Allzuheiß» und «Allzukalt» lassen sich nicht durch bestimmte Temperaturen definiren; die meisten Menschen werden aber das Gefühl brennender Hitze im Munde verspüren, sobald die feste Nahrung mehr als 55° C, die flüssige mehr als 58° C heiß ist, und das Gefühl schmerzender Kälte an den Zähnen, wenn die Nahrung und das Getränk weniger als 6° C haben.
4) Beabsichtigt man, durch die Nahrung dem Körper Wärme zuzuführen, wie in der kalten Jahreszeit, so genügt es wenn dieselbe 10—12° C wärmer ist als die Bluttemperatur.
5) Rascher Wechsel von heißen und kalten Substanzen ist schon aus Rücksicht auf die Zähne zu vermeiden.

Getränke werden am vortheilhaftesten in folgenden Temperaturen genossen: Wasser 12,5° C, mindestens 8° C; Selterswasser 15° C; Bier 15° C, aber nicht unter 9°; Rothwein hat seinen angenehmsten Geschmack bei 18° C, Weißwein bei 10°, starke Rheinweine bei 6°, Champagner bei 8—10°, jedoch wird derselbe wegen seines Alkoholgehalts selbst bei + 2° C noch nicht schaden; Kaffee und Thee 43 52° C. Die durstlöschende Eigenschaft des Kaffees und Thees tritt am besten hervor bei einer Temperatur von 10—18° C.

Auf Anregung des Professors v. Pettenkofer hat Dr. Franz Späth eingehende Untersuchungen über die zulässigen Temperaturen der Speisen und Getränke angestellt und im Archive für Hygiene 1887 darüber berichtet. Darnach hat Frau Sophie Heuer, die Vorsteherin der Kieler Kochschule, ein Thermometer konstruirt, welches, anstatt mit Quecksilber, mit unschädlich gefärbtem Alkohol gefüllt, eine Skala der erforderlichen bzw. zulässigen Temperaturgrade enthält, wie anzeigt: Trichinentod 56° C (?) nach Prof. König, Suppen 50°, Milch der Säuglinge 38°, warmes Bad 34°, kaltes Bad 18°, Rothwein 15°, Trinkwasser, Bier 11°, Bier auf Eis, Weißwein 9°, Champagner auf Eis 6° C.

Der Champagner

ist nach allgemeinem Urtheil der König der Weine und der Wein der Könige. Daß dieser Wein schon im 14. Jahrhundert bei einem Bankett, welches König Karl VI. von Frankreich dem Römischen Kaiser Wenzeslaus im Mai 1397 zu Rheims gab, zuerst vorgekommen sei, ist eine Fabel; denn bis in das 18. Jahrhundert war der Gebrauch der Flaschen selten, die Anwendung des Korkes aber erst gegen Ende des Jahrhunderts bekannt. Die Erfindung des Champagners wird dem Pater Kellermeister der Abtei von Haut-Villen, Dom Perignon, zugeschrieben, dessen Wirksamkeit zwischen die Jahre 1670--1715 fällt. In einer Druckschrift wird der Champagner zuerst im Jahre 1718 mit dem Bemerken erwähnt, daß er nunmehr seit 20 Jahren bekannt sei — er bekam das Prädikat pétillant, und führte den Namen «Pfropfentreiber» oder «Teufelswein.» Der Champagner ist ein Kunstwein; nachdem das Geheimniß der Anfertigung sich enthüllt, wurde er ein Handelsartikel nach allen Kulturstaaten. Gegenwärtig schätzt man den Verbrauch auf 12 Millionen Flaschen, die sich auf folgende Länder vertheilen wie folgt:

Deutschland und Oesterreich	1500000	Amerika	2100000
Rußland	1600000	Frankreich	3000000
Großbritannien, Asien und Kolonien	2300000	Uebrige Länder	1500000

Von den gewöhnlich genannten Bezirken Frankreichs produziren den guten, zur Champagnerfabrikation geeigneten Wein nur Rheims und Epernay. — In jedem Lande hat sich nach den gemachten Erfahrungen ein ganz besonderer Champagner-Geschmack herausgebildet. In Frankreich selbst, wo der Champagner gewöhnlich nur zum Dessert servirt wird, liebt man ihn weder zu stark noch zu süß. In Oesterreich und im östlichen Deutschland wird er besonders süß verlangt. In Rußland verlangt man ihn süß und milde. Für England erhält er den geringsten Likörzusatz, man verlangt einen körpervollen, kräftig schmeckenden Wein. -- Gewöhnlich unterscheidet man drei Qualitäten des Schaumweines:

1. Crémant, die leichteste Sorte, wenig Schaum und leichte Rosen.
2. Mousseux, mit stärkerer Efferveszenz, quillend nachdem der Pfropf gesprungen.
3. Grand Mousseux, schleudert den Kork mit weit stärkerer Schnelle und überschäumt im Glase.

Man unterscheidet auch wohl unter Sillery mousseux (einer gewöhnlichen Sorte), und dem grand vin als qualité supérieure — auch vin royal oder impérial, fleur oder qualité exquise, ferner hat man auch den gefärbten Champagner mittels des Färbemittels Fisme, — dann heißt er wohl rosé, oder mit bräunlicher Färbung oeil de perdrix. Diese Sorten sind nicht mehr üblich und mehr Kuriosität, wie auch der ganz rothe Champagner aus der Champagne selbst.

Außer dem Champagner werden viele andere Schaumweine der verschiedensten Gewächse erzeugt; man zählt über 150 Schaumweinfabriken mit einem Erzeugniß von etwa 6 Millionen Flaschen.

In neuerer Zeit ist für Champagner die Bezeichnung Sekt sehr verbreitet. Sekt ist eigentlich ein Wein aus Trauben bereitet, welche man nach der Reife so lange an der Sonne hängen läßt bis Sonne und Luft den Wassergehalt der Beeren etwa auf die Hälfte vermindert haben; man rechnet dahin den Xeres, Peralta, Malagawein und Kanariensekt, Wein, der sich durch hohen Zucker- und Alkohol-Gehalt auszeichnet. — In den Shakespeare'schen Dramen spielt der Sekt eine Hauptrolle bei den durstigen Seelen! Als nun in den zwanziger Jahren der berühmte Schauspieler Ludwig Devrient in Berlin den Sir John Falstaff in Shakespeare's Heinrich IV. gab, erquickte er sich nach dem Theater in der Weinstube von Lutter & Wegener, Charlottenstraße, mit seinem Lieblingsgetränk Champagner, den er stets mit den Worten Falstaff's: «Gieb mir ein Glas Sekt, Junge» forderte. Alsbald war die Bezeichnung in Berlin in allen gebildeten Kreisen sowohl wie an allen Stammtischen heimisch und fand ihren Weg durch die ganze Welt.

Fleischnahrung in Paris während der Belagerung 1870.

Von der Société nationale d'Acclimatation wurden vom 18. Oktober bis Ende des Jahres 1870 nach den Angaben des Gartendirektors Geoffroy St. Hilaire für beibemerkte Preise verkauft:

1 Zwerg-Zebu	350 Frcs.	2 Rennthiere	800 Frcs.
2 Büffel	300 »	2 Nilgau-Antilopen	1000 »
2 Samburhirsche	500 »	1 Axishirschkalb	300 »
12 Karpfen	150 »	2 Wapitihirsche	2500 »
2 Yaks	390 »	1 Nilgau-Antilope	650 »
3 Gänse	60 »	2 Kameele	4000 »
1 kleines Zebra	400 »	1 Yakkalb	200 »
1 Partie Hühner, Enten ɩc.	862 »	2 Kameele	5000 »
1 Partie Enten	115 »	2 Elephanten	27000 »
11 Kaninchen	100 »		

Die meisten der genannten Thiere wurden an den englischen Schlachter Deboos, der in der Avenue de Friedland bis zum Schluß der Belagerung ein stets reich besetztes Verkaufsmagazin aller möglichen, früher unmöglichen, Fleischwaaren offen hielt, verkauft. Da man bis dahin das Schlachten von Elephanten in Paris noch nicht betrieben hatte, so machte die Tödtung der beiden Thiere, Castor und Pollux, einige Schwierigkeiten. Das Fleisch der Elephanten wurde zu 50 bis 60 Frcs. das Kilo verkauft; für das des Rüssels erzielte der Verkäufer sogar 80 Frcs. das Kilo. Rüssel und Füße wurden übrigens von Feinschmeckern für eine besondere Delikatesse erklärt. Von demselben Schlachter wurde das Fleisch eines jungen Wolfes zu 24 Frcs. das Kilo verkauft. Das Yakfleisch wurde einstimmig jedem anderen vorgezogen und erwies sich als von besonderer Güte. Aus den Büchern des genannten Deboos ergeben sich außerdem noch die folgenden für Thiere des Acclimatisationsgartens gezahlten hohen Preise:

2 kleine Wildschweine	1200 Frcs.	2 Stachelschweine	100 Frcs.
Kasuare von Neuholland	200 »	1 Känguru	100 »
Bären	500 »	1 »	150 »
2 Gänse und 7 and. Geflügel	155 »	1 großer Kasuar	600 »

Das Fleisch der Kasuare wurde vom Baron Rothschild gekauft, der überhaupt einer der besten Käufer des Herrn Deboos war. Die Papageien wurden fast sämtlich von den Herren Arsène Houssaye und Dr. Ricord verspeist.

Pferde kaufte die vornehme Schlachterei der Avenue Friedland gar nicht, wohl aber Füllen, deren Fleisch unter dem Namen viande d'élan (Begeisterungsfleisch) verkauft wurde. Die Käufer erklärten den «Elan» für eine vorzügliche Speise. Von diesem Begeisterungsfleisch und all den anderen seltenen und schönen Dingen im Laden des Mr. Deboos dürften übrigens die Männer, denen es am meisten noth that, die Nationalgardisten, wenig erhalten haben. Es kam wenigstens oft genug vor, daß die schlechtgenährten Truppen, die zur Vertheidigung der Stadt auf die Wälle hinausmarschirten, durch Hohngeschrei und Fluchen ihrem Unwillen über den Reichthum der Fleischbänke, an dem sie keinen Antheil hatten, Luft machten. Schließlich mußte sogar der Maire des Arrondissements besondere Maßregeln ergreifen, um die Sicherheit dieser Schlachterei zu schützen.

Die Preise für animalische Nahrungsmittel waren während der letzten Tage der Belagerung zu einer enormen Höhe gestiegen. Man zahlte z. B. für:

1 Kilo Pferdefleisch	20 Frcs.	1 Puter	150 Frcs.
1 do. Hundefleisch	8 »	1 Ei	5 »
1 do. Schinken	80 »	1 Ratte	2 »
1 Katze	15 »	1 Taube	15 »
1 Kaninchen	50 »	1 Kilo Butter	160 »

Reiche Leute halfen sich auch in jener schweren Zeit wohl hindurch; sie hatten die Mittel, immer noch wieder neue Quellen zur Versorgung ihrer Tafel zu finden; schlimm dagegen erging es den Minderbemittelten und Armen, die frierend vor den Bäcker- und Fleischerläden standen, um die ihnen zugetheilten kleinen Rationen in Empfang zu nehmen, die bei weitem nicht genügten, ihren Hunger zu stillen. (Nach Journal d'un officier d'ordonnance. Par le comte d'Hérisson.)

Lucullus, der große Schwelger, hatte mehre Speisesäle, deren Namen er nur dem Haushofmeister zu nennen brauchte, damit dieser wisse, wie er den Tag speisen wollte. Pompejus und Cicero überraschten ihn einst; er sagte nur: «man decke im Apollosaale!» und es kam eine Tafel, die 22000 Gulden kostete. Cicero verglich die aufgehobene Tafel mit einem Schlachtfelde.

Einst war Lucullus mit seinem Diner unzufrieden und machte dem Haushofmeister Vorwürfe. Dieser erwiderte: «Sie waren ja heute ganz allein.» — «Wie?» rief Lucullus, «weißt Du denn nicht, daß Lucullus heute bei Lucullus speiste?»

Der römische Kaiser Heliogabalus ließ bei einem Festmahle 6000 Straußenköpfe aufsetzen, aus welchen die Gäste nur das Gehirn genießen sollten, und nachher fand im Park auf einem mit Wein gefüllten Bassin ein kleines Seetreffen statt.

Aristoteles sagt: Der Appetit zum Wissen gleicht dem des Essens, nur mit dem Unterschiede, daß wer mit Ueberladung des Wissens sich schadet. nicht für ferneren Genuß Ekel empfindet, wie der Andere bei gleicher Ueberladung.

«Maß zu halten ist gut», dies lehrt Kleobulos aus Lindos — besonders in den Gewürzen, sonst bereitest Du keine schmackhafte Speise;

«Jegliches vorbedacht», heischt Ephyras Sohn Periander — damit es Dir nicht im rechten Augenblick an den nöthigen Zuthaten fehle;

«Wohl erwäge die Zeit», sagt Pittakos aus Mitylene — und bedenke, daß weder ein nicht genug gekochtes, noch ein zu lange gestandenes Mahl gut schmeckt;

«Mehrere machen es schlimm», wie Bias meint, der Priëner — viele Köche verderben den Brei;

«Bürgschaft bringet Dir Leid», so warnt der Milesier Thales — verbürge Dich nie, eines Gastes Geschmack zu treffen, nicht Jedes ist für Jeden;

«Kenne dich selbst», so befiehlt der Lakedämonier Chilon — wisse, was Du vertragen kannst, damit nicht die Strafe dem Frevel an Deinem eigenen Leibe folge;

Endlich «Nimmer zu sehr», gebeut der Kekropier Solon — auf daß Du nicht übersättigt und unfähig zu ferneren Genüssen wirst.

Plutarch erzählt uns, daß Cäsar ein Gastmahl eben so gut zu ordnen verstand, wie eine Schlacht.

Als Cyrus seinen Großvater Astyages vom Throne stürzen wollte, ließ er die Perser am zweiten Tage so ausgezeichnet bewirthen, daß sie den Unterschied merkten und stets so leben wollten. Cyrus gewann das Perser-Reich.

Aphorismen.

Lichtenberg sagt: Die Völker benennen ihre Spaßmacher (Narren) gern nach dem Namen ihres Lieblings-Gerichtes:

Deutsche — Hans-Wurst,	Italiener — Macaroni,
Franzosen — Jean-Potage,	Russen — Kaputsnick,
Engländer — Jack-Pudding,	Griechen — Parasit,
Holländer — Pickel-Häring,	Römer — Scurra.

Der weise König Salomo lobt stets gutes Essen und Trinken, und sagt: Der Mensch hat nichts Besseres zu thun als essen, trinken und fröhlich sein.

Diogenes rief, als eine Maus von seinem Brote fraß: «Ich bin reich, ich habe Schmarotzer!»

Die Feinschmeckerei ist eine Aeußerung unserer Urtheilsfähigkeit, wodurch wir den angenehm schmeckenden Dingen vor denjenigen, welche diese Eigenschaft nicht besitzen, den Vorzug geben.

Das Vergnügen der Tafel gehört jedem Alter, allen Ständen, allen Ländern und allen Tagen an, es verträgt sich mit allen andern Vergnügungen, und bleibt bis ans Ende um uns über den Verlust der übrigen zu trösten.

Die Entdeckung eines neuen Gerichtes ist für das Glück der Menschheit wichtiger als die Entdeckung eines neuen Gestirns.

Die Ordnung der Speisen geht vom Schweren zum Leichten; die Ordnung der Getränke geht vom Leichten zum Schweren.

Einen ausbleibenden Gast lange erwarten, heißt die Anwesenden beleidigen.

Jemanden einladen heißt für sein Glück sorgen wollen, so lange er unter unserm Dache weilt.

Ein Gourmand, der eben von einem vortrefflichen Mahle kam, wurde von einem Bettler angesprochen, daß er vor Hunger sterbe: «Elender», rief der Gourmand, «du hast jenes selige Gefühl des Hungers, was ich mir seit so vielen Jahren vergebens wünsche, und bist noch nicht zufrieden?»

Ich kann mich ärgern, wenn ich noch läugnen höre, daß Essen und Trinken unter die Hauptfreuden des menschlichen Lebens gehöre.

Gieb kein Diner, wie man dem Bettler eine Gabe reicht, — ist eine gute Regel.

Gieb den Andern nicht so zu essen wie du nicht willst, daß dir die Andern zu essen geben; dies ist Küchenmoral. Wohlergehen ist der Zweck der Moral und der Küche.

Bei Repräsentations-Diners giebt es meist kalte Suppe, warmen Champagner und was dazwischen liegt, ist lauwarm.

Der Tisch oder die Tafel (Vornehme haben keinen Tisch) spielt eine große Rolle, auch in der deutschen Sprache. Tisch schlechtweg ist der Eßtisch. Man sagt: «über Tisch sprechen wir davon, oder besser nach Tische».

Die meisten Gutschmecker sind kenntlich an einer eigenen Mundfalte, die aus einer Bewegung herrühren mag, von der man sagt: «Das Maul wässert ihm».

Essen und traktirt zu werden
Ist das größte Glück auf Erden.

Freundschaft, die den Magen zur Grundlage hat — «Tischfreunde» bleiben sich getreu bis auf das jüngste Gericht!

Die Sauberkeit ist die Folge und nicht die Vorbedingung der Civilisation.

Man verlangte eines Tages von Bautru die Erklärung eines Wirthshauses. «Es ist», antwortete er, «ein Ort wo man die Tollheit flaschenweise verkauft».

Was ist ein Stammtisch? Ein Stammtisch ist ein bestimmter Tisch in einem bestimmten Winkel an dem zur bestimmten Stunde bestimmte Gäste auf bestimmten Plätzen sich niederlassen, und bei Vertilgung einer bestimmten Menge Speise und eines vorher bestimmten Getränkes über bestimmte Themata sprechen, um dann zur bestimmten Stunde aufzubrechen, da man zu Hause zur bestimmten Stunde erwartet wird.

Victor Hugo sagt von einer schönen Küche: «Diese Küche ist eine Welt, deren Sonne der Kochherd ist.»

Man lebt nicht von dem was man ißt, sondern von dem was man verdaut.

Welcher Abstand der frugale Tisch des Arbeiters: Wassersuppe und Kartoffeln, und ein Speisezettel von Very: 156 Schüsseln, 55 Sorten feine Weine und 25 Sorten Liköre! On ne sait manger qu'en France!

„Votre seigneurie ne mange pas?“ fragte ein Franzose einen traurig bei Tafel sitzenden Baron. „Non“, antwortete dieser, „elle est mangée!“

Gutschmecker und Eßkünstler gleichen Du Bos, der einst mit Fontenelle über die Zubereitung von Spargel nicht einig werden konnte. Jener liebte sie mit Buttersauce, dieser mit Essig und Oel. Endlich theilten sie die Spargel, aber Fontenelle rührte der Schlag; da die Dienerschaft mit ihm beschäftigt war, lief Du Bos eiligst in die Küche und rief: „Mettez toutes au beurre!“

Man sagt von dem Getränk «Bischof»: «Bereitet man den Bischof von Bordeaux oder Burgunder so ist er ein Getränk für Bischöfe, bereitet man ihn von Rheinwein («Kardinal»), so ist er gut für Kardinäle, bereitet man ihn aber von Tokaier, so ist er selbst für Päpste gut.»

«Man altert nicht bei Tisch» sagt Grimod de la Reyniere.

Feinschmecker essen kein Suppenfleisch, sie nennen es Fleisch ohne Fleischsaft.

Brillat-Savarin war kein Feinschmecker im wahren Sinne des Wortes. Er liebte derbe und gewöhnliche Speisen, und füllte sich nur den Magen war ein starker Esser und sprach wenig und schwerfällig. Auch sein Aeußeres war derb und gewöhnlich. Um so mehr war man überrascht, als ungefähr zwölf Jahre nach seinem Tode eines der reizendsten und geistreichsten Bücher über Gastronomie, die «Physiologie des Geschmacks» als sein Nachlaß erschien.

Der Autor der «Memoiren der Marquise de Crecy» sagt: Man findet noch vorgebliche Feinschmecker, welche gegen die Anwendung des Zuckers in Verbindung mit Säuren oder gesalzenem Fleisch eifern, eine Mischung, welche in gewissen Fällen ungemein angenehm ist. Nichts ist häufiger, als eigensinnigen Starrköpfen zu begegnen, welche dem Gange des kulinarischen Fortschrittes entgegen arbeiten, während dieser Fortschritt nur stattfinden kann, wenn jedes Volk seine nationalen Vorurtheile in einem Gefühle des Kosmopolitismus abschwört.

Der Gebrauch der Teller ist noch nicht sehr alt. Früher dienten runde Brotschnitte als Teller, so schreibt schon Virgil von dem Mahle der Gefährten des Aenaeas, und so war es noch Brauch zur Zeit Ludwigs XII. Nach der Mahlzeit gab man dies Brot den Armen.

Ludwig XIV. verdanken wir die Liköre, denn als er im Alter Anwandlungen von Schwäche empfand, bereitete man ihm Tränke aus Branntwein, mit Zucker und wohlriechenden Essenzen, die man «Herzstärkungen» nannte. Aus diesen entwickelten sich mit der Zeit die Liköre.

Die Königin Anna von England war eine große Feinschmeckerin und sie hielt es nicht unter ihrer Würde, selbst mit ihrem Koch Berathungen zu pflegen.

Foote, der berühmte Satiriker zur Zeit Garrick's, von einem Diner heimkehrend, erzählte: «Hätte ich mich in einem Silberladen satt essen können, so war hier vollauf. Nebenher war alles weich, nur nicht das Fleisch, alles sauer, nur nicht der Essig, und alles kalt, ausgenommen das Gefrorene!»

Boerhaves diätetisches Testament war: Manger, mâcher et marcher.

Die Regierungskunst ist im Grunde nichts anderes, als die Kunst, das Volk nicht hungern und dürsten zu lassen. Der Name des Corpus juris Digesta oder Pandekten weist ja darauf hin, daß Justinian mit seinem Tribonian alles mögliche that, um alles zu sammeln, zu ordnen und zu digeriren. So kann man an Verdauung (digestio) denken; vielleicht war der Denker der, welcher Lib. II, tit. III. ff. de edendo übersetzte «vom Essen,» und wohl entschieden ein Fresser.

Digérez-vous? Voilà l'affaire,
L'homme n'est rien, s'il ne digère,
Car, sans cela, plaisirs et jeux
S'envolent aux pays des fables,
L'esprit fait les mortels aimables,
Mais l'estomac les fait heureux.

L'univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

Les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger.

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.

La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger.

Le gourmand exige la quantité, le gourmet la qualité.

Prétendre qu'il ne faut pas changer de vins est une hérésie, la langue se sature, et après le troisième verre le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse.

On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.

La qualité la plus indispensable d'un cuisinier est l'exactitude; elle doit être aussi celle du convié.

Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé, n'est pas digne d'avoir des amis.

La maîtresse de la maison doit toujours s'assurer que le café est excellent, et le maître que les vins, les liqueurs sont de premier choix.

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

Le Créateur en obligeant l'homme à manger pour vivre l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir.

Ce sont surtout les gens d'esprit qui tiennent la gourmandise à l'honneur; les autres ne sont pas capable d'une opération qui consiste dans une suite d'appréciations et de jugements.

Un buveur était à table; au dessert on lui offrit du raisin. „Je vous remercie,“ dit-il en repoussant l'assiette, „je n'ai pas coutume de prendre mon vin en pilules.“

La France est la mère-patrie des amphitryons, sa cuisine et ses vins assurent le triomphe de la gastronomie. C'est le seul pays du monde pour la bonne chère. Les étrangers ont la conviction de ces vérités.

La cuisine française depuis des siècles fait le tour du monde.

L'art culinaire sert d'escorte à la diplomatie européenne.

Le grand diplomate doit avoir un cuisinier renommé pour tenir bonne maison.

La gastronomie marche en souveraine à la tête de la civilisation, mais elle végète dans le temps de révolution.

La cuisine est un art difficile; l'amphitryon généreux en fait la grandeur et la dignité.

Le cuisinier est gastronome par goût et par état, celui cependant qui ne sait pas faire son menu ne peut acquérir de renommée. — La propreté est le plus bel apanage du cuisinier, celui qui fait attendre son service, mérite le blâme de tout le monde.

Le cuisinier renommé est le meilleur des médecins, ainsi l'a dit Mercier avec raison. Or l'homme opulent qui veut conserver sa santé, doit avoir un savant cuisinier et un médecin dévoué.

L'homme qui se dit gourmand et qui mange avec gloutonnerie, est un glouton et non pas un gourmand.

Je veux que la mort me frappe
Au milieu d'un grand repas,
Qu'on m'enterre sous la nappe
Entre quatre larges plats,
Et que sur ma tombe on mette
Cette courte inscription:
Ci-gît un gourmand poëte
Mort d'une indigestion.

Culinarische Litteratur.

Bei den noch im Handel befindlichen Büchern ist der Ladenpreis beigefügt.

Die mit einem Stern bezeichneten Werke befinden sich in der berühmten Kochbüchersammlung des Herrn Theodor Drexel in Frankfurt a. M.

Inhalts-Verzeichniß.

Alte Litteratur.

15. Jahrhundert.

1. ***Platina,** De honesta voluptate et valitudine ad amplissimum ac doctissimum. D. B. Roverellam. S. Clementis presbiterum cardinalem lib. incip. — Bl. 112a: Platine de obsoniis lib. fini. — Bl. 113a: Platine de honesta voluptate & valitudine lib. capitula. — Bl. 116b: capit. lib. Platine de obsoniis fin. 4⁰. — 112 Bll. u. 4 Bll. Register, unbezeichnet. Antiquatype. Ohne Ort, Jahreszahl und Name des Druckers, wahrscheinlich zu Rom vor 1475 gedruckt. Den Bibliographen unbekannte Ausgabe.
2. *— De honesta voluptate et valitudine libri primi capita. — Bl. 5 beginnt das Werk: Platynae de honesta voluptate et valitudine ad amplissimum ac doctissimum. D. B. Roverellam. S. Clementis praesbiterum cardinalem liber primus. Bl. 4b: impressum Venetiis duce iclyto Petro Mocenico. Idibus Iuniis 1475. — Bl. 93b: Platynae de obsoniis lib. fin. (1475.) 4⁰.
3. *— De honesta voluptate ꝛ valetudiē. ad amplissimū ac doctissimum. D. B. Rouerellam S. Clemētis, presbiterū cardinalem. — Bl. 89': Viri doctissimi Platyne opusculum de obsoniis ac de honesta voluptate ꝛ valitudine: impressuꝫ in ciuitate Austrie: impensis ꝛ expensis Gerardi de Flandrie. Venetiaruꝫ duce inclito Johanne Mocēico. Nono Kalendas Nouembris 1480. Laus omnipotenti Deo. (Friaul 1480) 4⁰. 89 Bll. u. 4 Bll. Register, sämmtlich unnummerirt.
4. *— In comīncia la tauola. — Bl. 7: Di Platina: de la honesta uoluptate. — Bl. 113: Qui finisse Platina di li obsonii stampata in Venetia . nel anno 1497 a di . XXV. de Agosto. — Bl. 114 endigt: Finis. 1494. 4⁰. 115 Bll. (erstes leer.)
5. * – De honesta uoluptate: & ualetudine: uel de obsoniis: & arte coquinaria libri decem. Am Ende: Venetiis Bernardus Venetus impressit. Anno Domini 1498. 4⁰. 88 Bll. Sign. a—y4. Initialen in Holzschnitt.
6. *— Libellus platine de honesta uoluptate ac ualitudine. Auf Bl. 90b: . . . Impressum per Ioannē antonium platonidem 1499. die uero XI mensis Maii. Ioanne Bentiuolo foeliciter illustrante. 4⁰. 95 Bll.

7. ***Mensa Philosophica.** In hoc opusculo tractatur de his quibus vtimur in mensa. De naturis rerum videlicet cibi et potus. De questionibus mensalibus variis ac iocundis .... quare merito appellatur: Mensa Philosphica. Am Ende ... Impressus Colonie apud predicatores. 1480. 4°. 52 Bl.

8. ***Tischzucht;** beginnt:
Yß still nit schmatz mit diner spise.
Am Ende: Conclusio boni operis
— — — — — — —
Ob nun wer ander sytt vnnd wiß
An manchen orten essen spise
Bitt ich vrlap, ich weis das nitt
So manig lant so manig sitt
Dar vmb man mich nit straffen sol
Dann ich nit hat geleret wol.
O. O. u. J. (Straßburg, Schott 1491?) 4°. Anfang und Ende fehlen. 9 Bll.

16. Jahrhundert.

9. ***(Aegidius de Columna.)** Le mirouer exēplaire et tres fructueuse instruction selon la cōpillation de Gilles de Rōme tres excellent docteur du regime ꝛ gouuernement des roys .... On les vēt au palais au tiers pillier et a la rue neufue nostre dame a l'ēseigne de l'agnus dei, par Guillaume Eustace libraire du roy nostre Sire. 1517. 4°. (VIII, 138 u. III Bl.) Mit Signet u. 5 blattgrossen Holzschn.
Enthalt: De l'estomac. Lesquelles viandes on doit manger premieres. De non boire eau pure. Des choses qui engressent le corps. Des choses qui amaigrissent. Des manieres des poissons. De la nature du vin, et du bien et du mal qui en ensuyt. Comment l'en doibt prendre boire et manger.

10. ***Albertinus,** Zwey schöne Tractätl, dern das eine: Contemptus vitae aulicae, & laus ruris: intitulirt ... Das ander aber: De conuiuijs & compotationibus... Durch Egidium Albertinum Fürstl. Durchl: in Bayern Secretarum verteutscht. Zu München 1598. — Das ander Tractätl. De conuiuijs & compotationibus: Darin mit lustigen Historien von den gebräuchen der Gastereyen .... Am Ende: München, durch N. Heinricum In Truck außgangen den 5. Januarii 1599. 8°. (I: VI, 145 Bll. II: 102 u. IV Bll.)

11. ***Apitius,** C., De re culinaria libri X. recens e tenebris eruti, & a mendis uindicati ... Praeterea P. Platinae de tuenda ualetudine, & popinae scientia libri X. ad imitationem C. Apitii

ad unguem facti. Ad haec Pavli Aeginetae de facultatibus alimentorum tractatus, Albano Torino interprete. Cum indice copiosissimo. Basileae, 1541. Am Ende: Basileae, Mense Martio, anno 1541. 4°. (VIII, 366 S.)

12 ***Apitius,** C., De re culinaria libri decem. B. Platinae Cremonensis de tuenda ualetudine, natura rerum, & popinae scientia libri x. Pavli Aeginetae de facultatibus alimentorum tractatus, Albano Torino interprete. Apvd Seb. Gryphivm. Lugduni, 1541. 8°. (314 S. u. 7 Bll. Index.)

13. *— De re coquinaria libri decem. Suetonius Trāquillus de claris grāmaticis. Suetonius Trāquillus de claris rhetoribus. Coquinariæ capita Græca ab Apitio posita hæc sunt: Epimeles : Artoptus : Cepurica : Pandecta : Osprion : Trophetes : Polyteles : Tetrapus : Thalassa : Halieus : Hanc Plato adulatricem medicinæ appellat. — Bl. 32b: Impressum Venetiis per Bernardinum Venetum. 4°. (40 Bll.)

14. *— In hoc opere contenta Apicii Cælii de opsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri X. Item, Gabrielis Humelbergij medici, physici Isnensis in Apicij Cælij libros X annotationes. Tigvri. in officina Froschouiana. Anno 1542. 4°. (124 Bll., 1 leer.)

15. ***Avila,** L. de, Ein nutzlich Regiment der gesundtheyt, genant das Banquete, oder Gastmal der Edlen diener von der Complexion, Eigenschafft, Schad, vnd nutz allerley Speyß, Tranck, vn von allem, darmit sich der mensch in gesundtheyt enthelt, ... Gemacht durch den Hochgeachten Doctore Ludouicum de Auila, Keyserlicher Mayestat Leybarzt, ehemals in Lateynischer vnd Hyspanischer sprach beschriben, Vn durch den Hochgelerten Herren Michaelem Krautwadel, der Freyen Künst vnnd Artzney Doctore zu Landsperg verteüscht, mit verenderug alle dem, so Teütscher Complexio etwas hert, vnleydlich, oder wyder ist, ... (Holzschnitt.) Mit Keyserlicher Mayestat Gnad vnd Priuilegio. — Gedruckt in der Kayserlichen Statt Augspurg durch Heynrich Steyner am 20. tag Februarij jm 1531). 4°. (V, 90 Bll., 2 Bll. Register u. 1 leeres Bl. — 6 Holzschn. (der zweite von Hans Burgkmaier) im Text; Initialen.)

16. *— Bancket der Hofe vnd Edelleut. DEs Gesundenn Lebens Regiment. Des Hochgelerten weiland Herrn Ludouici de Auila, Keys. Maiestat Leibarzt. — Gedruckt zu Franckfurt am Meyn, Bei Christian Egenolff. 1551. 4°. (39 Bll. u. 1 Bl. Register. Mit 54 Holzschn.)

17. ***Baccius,** A., De natvrali vinorvm historia, de vinis Italiae et et de conuiuijs antiquorum libri septem. — Am Ende: Superiorvm permissv. Romae, ex typographia Nicolai Mutij. 1597. Folio. (Gestoch. Titel, 13 Bll.. 370 S. u. 1 Bl. errata.)

18. *Bock, Teutsche Speißkammer. Inn welcher du findest, Was gesunden vnnd krancken menschen zur Leibs narung vnd desselben gepresten von nöten. Gedruckt zu Straßburg bei Wendel Rihel. Im jar 1550. 4°. (XV u. 119 Bll.)
19. *Campegius, J. B., De re cibaria libri XXII omnium ciborum genera, omnium gentium moribus, & usu probata complectentes. Prima editio. Lugdvni. Apud Sebast. Honoratum, 1560. 8°. (12 Bll. u. 1130 Seiten.)
20. *Cervio, Il trinciante di M. Vincenzo Cervio, ampliato, et ridotto a perfettione dal cavallier reale Fvsoritto da Narni, Trinciante dell' Signor Cardinal Farnese. Co' privilegii. (Signet.) In Venetia, Appresso gli heredi di Francesco Tramezini. 1581. 4°. (IV u. 44 Bll. — 3 Kpfr. auf 2 Bll.)
21. *— Con una bellissima aggivnta fatta nouamente dall' istesso caualier reale. Con privilegio. (Signet.) In Venetia. Appresso gli heredi di Giouanni Varisco. 4°. (IV u. 44 Bl. — 3 Kpfr. auf 2 Bl.) — Bl. 45: Aggivnta fatta al trinciante del Cervio dal cavalier reale Fvsoritto da Narni, trinciante del' Sig. Cardinale Mont'alto. (Signet.) Ibid. 1593. 4°. (Bl. 45–68. — 2 Kpfrtfln., 2 Holzschn. im Text.)
22. *Ciacconivs, Petrus Toletanvs, De triclinio siue, de modo convivandi apvd priscos Romanos, & de conviviorvm apparatv. Accedit Fvlvj Vrsini appendix .... In officina Sanctandreana, 1590. 8°. (II u. 192 S. u. 6 Bll. Register. — Signet u. Holzschnitte im Text.)
23. *— Idem. Accedit Fulvj Ursini appendix, & Hier. Mercurialis, De accubitus in cena antiquorum origine dissertatio .... Amstelodami, apud Andream Frisium. 1664. 12°. (V Bll., 445 Seiten u. II Bll. Index. — Titelkpfr., 4 Kpfrtfln. u. Kpfr. im Text.)
24. Confalonerii, J. B., De vini natura, ejusque alendi ac medendi facultate, modis omnibus absolutiss. disquisitis. 8. Basileae 1535.
25. Convivalium sermonum utilibus at jucundis historiis et sententiis, omni fere de re, que in sermonem apud amicos dulci in conviviolo, incidere potest. 3 tomi. (A. J. Gastio, Brisacens.) 8°. Basileae 1554.
26. *Curtii, M., Papiensis de prandii ac caenae modo libellus. Romae 1562. Apud Paulum Manutium, Aldi F. Cum priuilegio Pii IIII. Pont. Max. 4°. (IV Bll. (1 leer) u. 90 S.)
27. *Franck, S., Von dem grewlichen Laster der trunckenheit so in disen letsten zeiten erst mit den Franzosen auff kommen. o. O. 1531. 4°. (32 Bll.)
28. Friderich, Matth. (v. Görlitz), Ein Sendbrieff an die vollen Brüder im Teütschem Lande. 4°. 1556. (Schrift gegen die Trunkenheit.)

29. ***(Gesner.)** Sanitatis tvendae praecepta cum aliis, tum literarum studiosis hominibus, & iis qui minus exercentur, cognitu necessaria. Contra lvxvm conviviorvm. Tigvri per Iacobvm Gesnervm. 1556. 8⁰. (227 S. u. 14 Bll.)
30. ***Koch vnnd Kellermeisterey,** von allen Speisen vnd Getrencken, viel guter heimlicher Künste, ... (Holzschnitt.) Gedruckt zu Franckfurdt am Mayn, durch Hermann Gülfferichen. 1551. 4⁰. (64 Bll., 5 Bll. Register u. ein weißes Blatt. — Holzschn. im Text.)
31. ***Messisbugo,** Ch. di, Banchetti compositioni di vivande, et apparecchio generale, di Christoforo di Messisbvgo, allo illustrissimo et reverendissimo Signor il Signor Don Hippolito da Este, Cardinale di Ferrara. Con gratia et priuilegio. In Ferrara per Giovanni de Buglhat et Antonio Hucher compagnie. Nell' anno 1549. 4⁰. (112 Bll., davon 2 leer.)
32. *— Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di uiuanda secondo la diuersità de i tempi, cosi di carne come di pesce. Et il modo d'ordina banchetti .... Composta per M. Christoforo di Meßisbugo, & hora di nuouo corretta, & ristampata. Aggiontoui di nouo, il modo di saper tagliare ogni sorte di carne, etc. In Venetia 1559. kl. 8⁰. (124 Bll., letztes weiss.)
33. *— Libro nvovo nel qval s'insegna il modo d'ordinar banchetti .... et far d'ogni sorte di viuanda secondo la diuersità de i tempi. Aggiuntoui di nuouo, il modi di saper tagliare ogni sorte di carne, etc. In Venetia, 1600. Appresso Lucio Spineda. 8⁰. (115 Bll. u. 8 Bll. tavola.)
34. ***Nigrus,** St., Opus de nimia obsoniorum appetentia per Stephanum Nigrū de Musonio graeco excerptum. Mediolani Impressum per Ioānem de Castelliono. Anno Domini 1521. Mensis Iulii. (54 Bll.)
35. **Obsopoeus,** V., De arte bibendi libri III. 8⁰. Francof. 1582.
36. ***Patinii,** B., De ordine ciborvm interedendvm servando accvrata dispvtatio. Brixiæ, apud Vincentim Sabium. 1574. 4⁰. (18 Bll. Signet auf d. Titel.)
37. **Pisanelli,** B., Trattato della natura de' cibi et del bere. 4⁰. Venetia 1587.
38. *— Traicté de la nature des viandes et du boire: ... De l'Italien du Docteur Baltazar Pisanelli mis en nostre vulgaire, par A. D. P. Arras, chez Gilles Bauduyn. 1596. kl. 8⁰. (VIII Bll., 240 S u. 4 Bll. Register.)
39. ***Platina,** B., De honesta: voluptate: & valitudine: vel de obsoniis: & arte coquinaria libri decē. Am Ende: Impressum uenetiis per Ioannem de Cereto de Tridono alias Tacuinum, anno 1503, die xxviii. mensis Iulii. 4⁰. (88 S., letzte leer.)

40. ***Platina,** B., De honesta voluptate ⁊ valetudine vulgare. Am Ende: Qui finisse Platino (sic) di li obsonii stāpata in Venetia del. M. ccccc. viii. a di. ii de marzo. (1508.) 4⁰. (IV u. 95 Bll.)
41. *— De honesta voluptate ⁊ valitudine vulgare. Am Ende: Qui finisse Platino (sic) di li obsonii stāpata in Venetia 1516 a di primo de gugno. 4⁰. (IV u. 44 S.)
42. *— De honesta voluptate ac valitudine libri decem q₃ emendatissime impressi: cum noua tabula ⁊ indice. Am Ende: Venetiis per Ioanē Tacuinū de Trino. 1517. Die II. Ianuarii. 4⁰. (IV u. LXXII Bll.)
43. *— De honesta uoluptate. De ratione uictus, & modo uiuendi. De natura rerum & arte coquendi. Coloniae, ex officina Eucharij, anno 1529. kl. 8⁰. (120 Bll. Titelbordure v. Holbein.)
44. *— De honesta voluptate. De ratione victus, & modo viuendi. De natura rerum & arte coquendi libri X. In aedipus Ioannis Parui. 1530. Bl. 98: Ex officina M. Petri Vidonaei calcographi eximij pcurante Ioanne Paruo bibliopola optimo p̄diit à Christo nato anno 1530. 8⁰. (98 Bll. u. 1 ungez. Bl.)
45. *— Platine en francoys tres utile et necessayre pour le corps humain qui traicte de honeste volupte et de toutes viandes ⁊ choses que l'homme mange... et des proprietes et vertus q̄ ont lesdictes viandes xliiii. — Am Ende: (Cy finist Platine leq̄l a este translate de latin en francoys, ⁊ augmente copieusement de plusieurs docteurs, principalement p̄ messire desdier crestofle prieur de saīct maurice pres mōtpellier Imprime a paris p̄ Philippe de noir, lung des deux relieurs iure de l'uniuersite de Paris, nouuellement imprime a Paris Et fust acheue le. xii. iour de Daoust L'an 1524. 4⁰. (IV u. 186 S. Titelholzschn. u. Signet. Initialen.)
46. *— De hōneste volupte. Sensuyt le liure de Platine tresutile & necessaire.... Lequel liure a este Imprime a Lyon nouuellemēt, corrige ⁊ augmēte par gēs experimentez ⁊ bien suffisans. 1528. Am Ende: Cy finist Platine.... trāslate de latin en frācoys, et augmenté copieusement de plusieurs docteurs, principalement par messire Desdier xpol prieur de saint Maurice pres Mōtpellier. Et imprime.... a Lyon par Antoyne du Ry. 1528 etc. Folio. (IV u. 3 Bll.)
47. *— De l'honneste volupté, liure tres necessaire à la vie humaine, pour obseruer bonne santè, diligemment reueu & corrigé comme est fait mention à la page suyuante. (Signet.) A Lyon, par Balthazar Arnoublet. 1548. 8⁰. (352 Seiten.)
48. *— Le livre de honneste volupté contenant la maniere d'habiller toutes sortes de viandes, tant chair que poisson & de seruir en bancquets & festes. A Lyon, par Benoist Igaud. 1588. kl. 8⁰. (95 Bll. u. 8 Bll. Index.)

49. ***Platine,** B., Liure fort excellēt de cuysine tres vtille ꝛ proffitable continãt en soy la maniere d'habiller toutes viandes. Auec la maniere de seruir en bãcquets ꝛ festins. Le tout reueu ꝛ corrige oultre la p̄miere impressiō p̄ le grãt escuyer de cuysine. On les vend a Lyon pres nostre dame de confort chez Oliuier Arnoullet. Am Ende: .... Imprime a Lyon par Oliuier Arnoullet le . xxix. iour de octobre 1542. kl. 8°. (VIII u. 72 Bll. Titelholzschn.)

50. ***Rivius,** Kurtze aber vast eigentliche, nutzliche vnd in pflegung der gesundheyt notwendige beschreibung, der natur.... rechten Bereyttung vnd gebrauch, inn speyß vnd dranck. Beschrieben durch D. Gualterinn H. Rivium. Wyrtzburg. J. Myller. 1549. 4°. (40 Bll., letztes weiß.) Siehe auch Nr. 54—57.

51. ***Romoli,** D., La singolare dottrina dell' ufficio dello scalco de i condimenti di tutte le vivande, le stagioni, che si convengono a tutti gli animali, ucelli etc. 8°. Venezia 1560. (XVI u. 376 Bll.)

52. ***Rosselli,** Opera noua chiamata epulario quale tracta il modo de cucinare ... Cōposta per Maestro Giouãne de Rosselli. Frãcese. Venezia per Nicolo Zopino et Vincenzo compagni in la chasa de maistro Jacomo Penci da Lecho impressore acuratissimo. Nel . 1517 . a di . iii. del mese de Aprile. 8°. (41 u. 3 ungez. Bll. Titelholzschn. u. Schlussvignette.

53. ***Rumpolt,** M., Ein new Kochbuch, Das ist, Ein Gründtliche Beschreibung, wie man recht vnd wol .... auff Teutsche, Vngerische, Hispanische, Italianische vnd Frantzösiche weiß, kochen vnd zubereiten solle ... Durch M. Marxen Rumpolt, Churf. Meintzischen Mundtkoch ... Gedruckt zu Franckfort am Mayn. In verlegung Sigmundt Feyerabendts, Peter Fischers, vnd Heinrich Tacken. — Am Ende: Gedruckt in der Statt Franckfort am Mayn, bey Johan Feyerabendt ... 1587. Fol. (VI u. 66 Bll. u. 1 Bl. Reg.)

54. ***Ryff,** H. G., Confect Büchlin, vnd Hauß Apoteck KVnstlich zu Bereyten, Einmachen, vnd recht gebrauchen, mancherhandt nutzbare Confect, Latwergen, Conserua oder Conditen, Sirop, Julep, vnd andre künstliche getranck zum lust vn noturfft, ... New ann tag geben, Durch Gualtherum H. Ryff, Argent. Medicum. Mit Keyserlichen Gnaden vnd Priuilegio. (Holzschnitt.) Zu Franckfort, Bei Christian Egenolff. — Bl. 159b: Ende der Teutschen hauß Apotecken, für den gemeynen man gestellet. Durch Gualtherum H. Ryff. Argent. Medicum. Anno 1544. 4°. (XXXII, 139 u. 1 leeres Bl. — Holzschnitte von Jost Amman im Text.) Derselbe Autor unter Nr. 50 latinisirt.

55. *Ryff, H. G., New Kochbuch, Für die Krancken. Wie mann krancker Personen, In mancherley Fehl vn Gebrechen des leibs pflegen, Mit zurichtung vnnd kochung viler nützlicher gesunder Speiß, Geträncl, vnd allen eusserlichen dingen warten sol.... Durch Gualtherum Ryff, Medicum. Mit Keys. Gnaden vnd Priuilegien. (Holzschnitt.) — Bl. 152: Getruckt zu Franckfurt am Meyn, Bei Christian Egenolf. Anno 1545. 4°. (IV u. 152 Bll. — Titel roth u. schwarz. Holzschn. im Text.)

56. *— Confect Buch, vnd Hauß Apoteck. Künstlich zubereiten, Einmachen, vnd gebrauchen, Wes in Ordenlichen Apotecken, vnd Haußhaltungen zur Artznei, täglicher notturfft, vnd auch zum Lust, dienlich.... Gualtherus Ryff, Argent. Medicus. Cum gratia & priuilegio imp. (Holzschnitt.) Zu Franckfort, Bei Christian Egenolff. – Bl. 343: Getruckt zu Franckfurt am Meyn, Bei Chr. Egen. — 1554. 8°. (VIII u. 343 Bll. — Titel roth u. schwarz. Holzschn. im Text. Wiederabdruck der Ausgabe von 1544; Vorrede u. Einleitung sind fortgelassen.)

57. *— Neuw Kochbuch. Wie man krancker Personen inn mancherley fehl warten soll. Franckfort, Egenolffs Erben 1580. (246 Seiten.) — Desselben Confectbuch vnnd Hauß-Apoteck. 1593. (284 Bll. u. 11 ungez. Bll. Holzschnitte.)

58. *Savonarola, Libreto de lo excellētissimo physico maistro Michele Sauonarola: de tutte le cose che se māzano comunamēte e piu che comune: di quelle se beueno per Italia etc. Nouamente stampato. Venetia per Simone de Luere. a di. xxi. Agosto. 1508. 4°. (54 Bll.)

59. *Scappi, Opera di M. Bartolomeo Scappi, cvoco secreto di papa Pio qvinto, divisa in sei libri.... Con il discorso che fu fatto nelle essequie di papa Paulo III. Con le figure che fanno bisogno nella cucina, & alli reuerendissimi nel conclaue. (Signet.) Col priuilegio del sommo pontefice papa Pio V. & dell' illustriss. senato Veneto per anni XX. (Venezia, Mich. Tramezino 1570.) 4°. (Titel, 369 Bll., 3 Bll. tavola u. 4 ungez. Bll. essequie di Paulo V. — Portr. u. 26 Kpfrtfln.)

60. *Staindl, B., Ain Künstlichs vnd nutzlichs Kochbuch, vormalens nie so leicht, Mannen vnd Frawen personen, von jnen selbst zu lernen in Truck verfaßt.... Balthasser Staindl von Dillingen. (Holzschnitt.) 1547. Bl. XLVIII: Gedruckt zu Augspurg, durch Valentin Ottmar. 1548. 4°. (IV u. 48 Bll. — Holzschn. auf dem Titel u. auf Bl. 46.)

61. *— Idem. Bl. XLVIII: Gedruckt zu Augspurg durch Valentin Ottmar. 1552. 4°. (Neudruck der Ausgabe von 1548.)

62. ***Strupp,** Σιτοποτιαματεχνια. Antidotarii antitrimastigi, id est, medelae trium extremorum Dei flagellorum, libri I. Advmbratio, qui est de corporali nec non spirituali anchora famis, sitis, valetvdinisqúe mortalium. Durch Gottes segen, newe Speißkammer, vnd speißkeller, in vorstehenden hungers nöten, Landstheuwerungen, vnd Kriegßläufften, Sampt anmütiger Haußapotecken vnd Kuchenartzney.... Per Ioach: Strüppium à Geilhausen, Doctorem.... 1574. — Am Ende: Impressum Franckofurti Moeni, per Martinum Lechlerum typographum, impensis ipsius authoris. 1574. 4°. (IV u. 143 Bll. u. 4 Bll. Index u. Corrigenda.)
63. **Wecker,** J., Ein nutzliches Büchlein von mancherleyen künstlichen wassern, olen vnnd weinen. 8°. Basel 1580.
64. ***Xenophon.** Le mesnagier de Xenophon. Paris pour Vincent Sertenas. 1562. 8°. (84 Bll.)

17. Jahrhundert.

65 ***Adami,** Ant., Il perfetto e utile nouitiato del mastro di casa, nel qual si dà notitia di tutte le cose necessarie per essercitare quest officio nella corte di Roma. 12°. (2 Bll., 281 S. u. 3 Bll.) Roma 1670. Dragondell.
66 ***Agrippa ab Nettesheim,** H. C., De incertitudine & vanitate omnium scientiarum et artium. 8°. (10 Bll. u. 660 S.) Francof. et Lipsiae, Plener. 1693. Mit Titelkupfer. Cap. LXXXIX De arte coquinaria.
67. ***Aengeln,** P. B., Der verständige Gärtner.... Jn Holländischer Sprache beschrieben. Und nun zum fünfften mahl vermehrt und Deutsch außgefertigt von Georg Greflinger. Bey welchem es auch zu Hamburg ... außgegeben wird. Anno 1666. kl. 8°. (10 Bll. u. 264 S.)
68. *— Der Frantzösische Küchen-Gärtner.... Jn die Deutsche Sprache gebracht von Georgio Greflingern.... Jm Jahr Christi, 1665. 12°. (84 S.)
69. *— Der Frantzösische Baum- und Stauden-Gärtner ... 1665. 12°. (84 S.)
70. *— Der Frantzösische Confitirer ... 1665. 12°. (94 S.)
71. *— Der Frantzösische Becker ... 1665. 12°. (Seite 1—24.) Seite 25—192: Der Frantzösische Koch.
72. *— De Verstandige Hovenier, Over de twaelf Maenden van 't Jaer.... Verbetert door J. C. Noch is hier achter by gevoeght, de Verstandige Confituur-Maaker ... Mitsgaders de Verstandige Kock ... t'Amsterdam, Doornik. 1667. 4°. (92 S. u. 4 Kpfr.)

73. ***Ansorge**, E., De veterum Romanorum convivandi ritibus· A. O. R. cIↄ Iↄc XLVIII. d. 20. Julii H. L. Q. C. Publice disputabit Esaias Ansorge, Uratisl. 4°. (10 Bll.) Wittebergae 1649. Wendt.

74. ***Balingham,** A. de, Apresdiners et propos de table contre l'excez av boire, et av manger. 2. edition enrichie par l'autheur. A. S. Omer., C. Boscart 1624. 8°. (12 Bll. u. 680 S.)

75. **Blancard**, Steph., Höchstnützliches und zu einem langwierigen Leben anleitendes Speise-Tisch-Büchlein, wie man ohne Krankheit leben könne. Dem noch beigefügt der allezeit fertige Koch und perfecte Speisemeister. Hannover 1659.

76. ***Bulenger**, J. C., De conviviis libri qvatvor ... Lugduni 1627. Prost. 8°. (8 Bll., 394 S. u. Index.)

77. ***Bruyerini,** J., Cibus medicus sive de re cibaria. 8°. (8 Bll. u. 863 S.) Norimbergae 1659. Endter haeredes.

78. ***Castellanus,** P., Κρεωφαγια sive de esu carnium. Antwerp., ex officina H. Verdusii. 1626. 8°. (4 Bll. u. 296 S.)

79. **Ciaconius**, De triclinio sive de modo convivandi apud priscos Romanos et de conviviorum apparatu. Acced. F. Ursini appendix et H. Mercurialis de accubitus in cena antiquorum origine. Cum figuris. 12°. Amst. 1664.

80. ***Confiturier,** le parfaict, qui enseigne a bien faire toutes sortes de confitures tant seiches que liquides, de compostes, de fruicts, de sallades, de diagées, brennages delicieux, & autres delicatesses de bouche. A Paris, chez Jean Ribou, au Palais, sur le grand perron, vis a vis la poste de l'eglise de la saincte chapelle, à l'image S. Louis 1667. 8°. (132 S., 6 Bll.)

81. ***Cornaro**, L., Overo discorsi della vita sobria. In Parigi. Appresso Pietro Des-Hayes. 1646. 12°. (8 Bll. u. 123 S.)

82. ***Crisci,** G. B., Lucerna de corteggiani oue, in dialogo si tratta diffusamente delle corti, cosi de uenti quattro officii nobili, come de la uarità de cibi per tutto l'anno; e e ciacuna domenica et altri banchette .... Neap. apud Io. Dominicii Roncagliolii. Anno 1634. 4°. (3 Bll., 348 S. u. 10 Bll. m. Portr.)

83. ***Cuisinier royal** et bourgeois .... Paris, Sercy. 1691. 8°. (X, 505 S. u. 23 Bll. Reg.)

84. *— Le même. 3. éd. Augmenté. Paris, Sercy. 1698. 8°. (8 Bll., 505 S. u. 26 Bll. Reg.)

85. ***Disegni** del convito fatto dall' illustrissimo signor senatore Francesco Ratta all' illustrissimo publico, eccelsi signori Anziani, & altra nobiltà. Terminando il svo confalonierato. Li 28. Febraro 1693. In Bologna, per li peri. All' Angelo Custode. Fol. 6 Tfln.

86. **Dufour,** P. S., Traitez curieux du café, du thé et du chocolate suivant la copie de Lyon à La Haye A. Moetjens 1685, p. in-12. red. vél. 3 front. grav. (403 S.)

87. *— Le même. A quoy on a adjouté dans cette édition, la meilleure de toutes les methodes .... pour composer l'excellent chocolate. Par Mr. St. Disdier. 3. édition. La Haye, Moetjens. 1693. 12⁰. (404 S., 2 Bll. u. 3 Kpfr.)

88. ***Eberhard.** — Von Gottes Gnaden, Wir Eberhard Hertzog zu Würtemberg &c. Taxa .... Geben Stuttgardt den 30. Aprilis 1642. Fol. (39 Bll.) Enthält: Taxa der Würth vnd Gastgeber.

89. ***Ecole parfaite** des officiers de bouche, contenant Le Vray Maistre-d'Hostel. Le Grand Ecuyer-Tranchant. Le Sommelier Royal. Le Confiturier Royal. Le Cuisinier Royal. Et le Pastissier Royal. 4. Ed., corrigée & augmentée. Paris, Ribou, 1682. 8⁰. (4 Bll., 480 S. u. 14 Bll. Reg. — Holzschn. im Text.)

90. *— Le même. Nouvelle édition, corrigée et augmentée .... Paris, par la compagnie des libraires associés. 1742. 8⁰. (XII, 507 S. u. 8 Bll. — 4 Kpfr.; Holzschn. im Text.)

91. ***Elsholtii,** J. S., Diaeteticon: Das ist Newes Tischbuch, oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät. Cölln an der Spree, zu finden bei dem Autore, u. gedruckt durch Georg Schultzen. 1682. 4⁰. (6 Bll., 466 S. u. 5 Bll. Reg. Mit Kupf.)

92. ***Emery,** Nouveau recueil de secrets et curiositez. 5. Ed. Augmentée de plus de la moitié de merveilleux & beaux secrets gallants & autres, experimentez & approuvez par gens de qualité, & composez par le Sr. d'Emery. Tome I. Amsterdam 1697, Pierre Mortier. 8⁰. (3 Bll., 424 S. u. 14 Bll. Table. Mit 8 Kpfrn.) S. 171—189: De la Cuisine. — S. 190—211: Sommellerie.

93. **Evitascandalo,** C., Libro dello scalco quale insegna quest' honorato servitio. 4⁰. Rom. 1609. — Il medesimo: Dialogo del trenciante, nel quale si legge quanto si deve operare, ed osservare nel servitio del trenciante. 4⁰. Romae.

94. **Frisius,** S. A., Oratio de ebrietate. 4⁰. Franekerae 1621.

95. ***Frugoli,** Pratica e scalcaria d'Antonio Frvgoli Lvcchese, intitolata pianta di delicati frvtti da seruirsi à qualsiuoglia mensa di prencipi, e gran signori, & a persone ordinarie ancora .... Con vn trattato dell' inuentori delle viuande e beuande, ... tradotto di lingua Armenia .... Ristampato di nuouo con la giunta del discorso del trinciante, opera molto vtile, e curiosa ... (Signet.) In Roma, 1638, Francesco Caualli. 4⁰. (20 Bll. u. 464 S — M. Portr. — Discorso ... sopra l'officio del trinciante. Ibid. eodem anno. 4⁰. 6 Bll., 100 S. 1 Kpfr.)

96. **Gemerkzettel,** hinterlassene, der aus dem Parnasso ehemals entlaufenen vortrefflichen Köchin, woraus zu erlernen, wie man 1928 Speisen wohlschmeckend zubereiten solle. 4°. Nürnbg. 1691.

97. ***Giegher,** Li tre trattati di Messer Mattia Giegher Bavaro di Mosbvrc, trinciante dell' ill.ma natione Alemanna in Padova .... In Padova 1639, Paolo Frambotto. (IX, 54 S. u. 16 Bll. M. Portr. u. 48 Kpfrn.)

98. **Gieseler,** L., Discurs. philos. med.: Vom Osteröbischen Braunbier. 4°. Goslar 1647.

99. ***Groen,** J. v. d., Den Nederlandtsen Hovenier, zijnde het I deel van het vermakelijck landt-leven .... Desen laetsten Druck is doorgaens verbetert. t'Amsterdam 1670. Doornick. 4°. (14 Bll., 96 S., 1 Bl. Register. — Abbild. im Text.)

100. *— De Nieuwe Verstandigen Hovenier, zijnde het II deel van het vermakelijck landt-leven ... door P. Nyland. Ebd. 1671. 4°. (4 Bll., 76 S., 2 Bll. Reg.)

101. *— Den Ervaren Huijs-Houder; zijnde het III deel ... Door P. Nyland. Ebd. 4°. (Bl. 1—55. Abbild. im Text.) — Bl. 56: De verstandige kock .... Vermeerdert met de Hollandtse slacht-tydt .... de confituurmaker. Ebd. (S. 56—88.)

102. **Guarinonius,** Hipp., Hydroenogamia triumphans, s. aquae vinique connubium vetustum: Heilig und heilsamer Wasser und Wein Heirath. 8°. Oenipotenti 1640. (428 pag. mit vielen curiosen deutschen Reimen.)

103. ***Happelius.** Die Christliche Herbergen. — Der Welsche Gastwirth. — Das wohlerklährte Gast-Schild. — Der unrecht verstandene Gast. — Die vom Satan abgestraffte unrechtfertige Wirthin. — Der ehrliche Gastwirth. — Der unmenschliche Gastwirth. — Der Mörderische Gastwirth. — Der gutherzige Gastwirth. O. O. u. J. 4°. (6 Bll. — Ausschnitt aus E. G. Happelii relationes curiosae, Nr. 43, 44. Hamburg 1683.)

104. **Herrenschmid,** J., Dissertatiuncula de bacchanaliorum nomine, origine, progressu, placentis, larvis, excusationibus, exemplis, poenis, ludis choreis, symposiis, ludibriis etc. 16°. Norimb. 1626.

105. ***Instruction,** nouvelle, pour les confitures, les liqueurs et les fruits. Avec la manière de bien ordonner un dessert, et tout le reste .... Suite du cuisinier roïal & bourgeois .... Paris, 1692. Sercy. kl. 8°. (12 Bll., 442 S. u. 7 Bll. Reg.)

106. *— Le même. Nouvelle edition, revûe, corrigée et beaucoup augmentée. Paris 1708, Prudhomme. 8°. (10 Bll., 480 S. u. 12 Bll. Reg. — 1 Kpfr. u. Holzschn. im Text.)

107. ***Instruction,** nouvelle, pour les confitures etc. Nouvelle édition, revûe, corrigée, & beaucoup augmentée. Avec de nouveaux desseins (sic) de tables. Paris 1717. Prudhomme. 8°. (6 Bll., 464 S., 9 Bll. Reg. u. 2 Bll. privilège.)

108. *— Le même. Ibid. 1725. 8°. (6 Bll., 508 S. u. 14 Bll. 3 Kpfr.)

109. ***Klette,** A., Neues Trenchir-Büchlein. Wie man nach rechter Art, und jetzigen Gebrauch nach, allerhand Speisen ordentlich auff die Taffel setzen, zierlich zerschneiden und vorlegen, auch artlich wiederumb abheben soll.... JENA, Druckts und verlegts Casparus Freyschmied, Im Jahr 1657. (Mit Seitenumrahmung.) Quer-8°. (6 Bll. u. 106 S. Titelkpfr. u. 24 Kpfrtfln.)

110. *— Neu-erfundenes Trenhir-Buch, darinnen begriffen wie man die Trenhir-Kunst sichtbarlich erlernen, die Speisen ordentlich auff die Tafel setzen, zergliedern etc. können. (83 Bll., mit Titelkpfr. u. 9 Kpfrn.) gr. quer- 4°. Leipz. 1665.

111. *— Neues Trenchier- und Plicatur-Büchlein, Darinnen begriffen: Wie, nach jetziger Hof-Art, allerhand Speisen und Früchte, künstlicher Weise zerschnitten, vorgeleget, ... auch wie ... das Tafel-Zeug nettiret, frichiret, zubereitet, daraus allerhand Plicaturen gearbeitet und gebildet werden können. Aufs fleissigste corrigiret mit gantz neuen Kupffer-Stücken gezieret. Nurnberg 1677. In Verlegung Leonhard Loschge, Buchhändlern. Quer-8°. (4 Bll. u. 120 S. — Titelkpfr., 24 Kpfrtfln. u. 3 Tabellen.)

112. *— Neu vermehrt Nützliches Trenchier-Buch, ... Deme beygefüget etzliche Reden, Brieffe und Reime So bey Hochzeyten Gevatterschafften und Leichen-Begängnüssen zu gebrauchen, Samt einer Beschreybung Des Edlen Weydwercks. Gedruckt zu Kunstburg In diesem Jahr. 8°. (Titel in 4°. 146 S. u. 1 Bl. Reg. M. 11 Kupfern.)

113. ***Kochbüchlein,** Neu wolzugerichtetes. Gedruckt zu Basel, bey Emanuel König vnd Söhnen, Im Jahr 1674. 8°. (139 S. u. 5 Bll. Reg.)

114. **Koch- Und Artzney-Buch,** Ein, Gedruckt zu Grätz, Bey denen Widmanstetterischen Erben, 1686. 4°. (236 S. u. 8 Bll. Reg.)

115. ***Lancelotti,** V., Lo scalco prattico. (Signet.) In Roma, 1627. Francesco Corbelletti. 4°. (4 Bll. 300 S. — 28 Kpfr.)

116. ***La Varenne,** Il cuoco francese, ove e insegnata la maniera di condire ogni sorte di pasticerie e di confetti. Trasportato nouamente all' Italiana fauella. Bologna 1693, Longhi. kl. 8°. (2 Bll. u. 544 S.)

117. *— Le vrai cuisinier françois ... augmenté d'un nouveau confiturier ... Le maître d'hotel et le grand ecuyer tranchant. Nouv. éd. Brusselles 1698, Georges de Backer. 8°. (10 Bll., 371 S. u. 2 Bll. Index.)

118. ***La Varenne,** Le cuisinier françois. Augmenté d'un traité de confitures. A Troyes et se vendent a Paris chez Jean Muser. 1699. 8°. (4 Bll. u. 240 S.)
119. ***Latini,** A., Le scalco alla moderna, overo l'arte di ben disporre i conviti, con le regole più scelte di salcheria, insegnate, e poste in pratica, à beneficis de' professori, ed altri studiosi. In Napoli 1694. 2 Bde. 4°. (I: 2 Bll., 606 S., 5 Bll. — II: 4 Bll., 256 S., 2 Bll., m. Portr. u. 2 Kpfrn.)
120. ***Liberati,** F., Il perfetto mastro di casa. In Roma 1658. Angelo Bernabo dal Verme. 8°. (VIII, 269 S. u. 4 Bll. Reg.)
121. ***Lune.** Le nouveau cuisinier .... Suivant les quatre saisons de l'année. 2. éd. Paris 1659, David. 8°. (3 Bll., 364 S. u. 18 Bll.)
122. **Marl,** J. J., Jura poculorum. 4°. Jenae 1669.
123. *— Idem. Jenae 1678. Ex off. Müller. 4°. (94 S.)
124. **Matenesius,** C. F., Critices christianae libri de ritu bibendi super sanitate, Pontificum, Caesarum, Principum, Ducum etc. 8°. Coloniae 1611. — Ejusdem: Syntagma criticum. Nescis quid servus vesper vehat. De somno potuque christianorum somnifero. Ib. — Ejusdem: De luxu et abusu vestium nostri temporis. 8°. Coloniae 1612.
125. ***Meurdrac,** M., Die Mitleydende und leichte Chymie, Dem löblichen Frauen-Zimmer zu sonderbahrem Gefallen In Frantzösischer Sprache beschrieben Durch Jungfer Maria Meurdrac, Nunmehr In Teutsch übersetzet, und zum drittenmahl herauß gegeben von J. L. M. C..... Franckfurt 1689, Zunner. 12°. (4 Bll., 389 S. u. 15 Bll. Reg.)
126. ***Milii,** A., Merckwürdiger Discurß Von dem Vrsprung der Thier, Vnd Außzug der Völcker .... Auß dem Lateinischen, in die Teutsche Sprach versetzet, Vnd mit .... einer Medicinalischen Zugab, Von der Fürtrefflichkeit deß Brod, Vnd schädlichem Mißbrauch deß Fleisch vnd Weine ꝛc. vermehret. Durch Joh. Chr. Bitterkraut .... Saltzburg, Mayr, 1670. 12°. (6 Bll., 400 S. u. 18 Bll. Reg. Titelkpfr.)
127. ***Muret,** Traité des festins. Paris 1682, Desprez. kl. 8°. (8 Bll. u. 230 S.; 12 Bll. Index.)
128. **Neandri,** Chr., Bacchanalia. 12°. Francofurti ad. Od. 1660. (260 pag.)
129. ***Nonni,** L., Diaeteticon sive de re cibaria libri IV. Antverpiæ 1627, Bellerus. 8°. (16 Bll., 638 S. u. 1 Bl. errata.)
130. *— Idem. Secvnda editio et auctior. Antverpiæ 1645, ex off. P. Belleri. 4°. (11 Bll., 526 S. u. 1 Bl.)
131. ***Pascha,** J. G., Neu vermehrtes Trincier-Buch. Naumburg 1665, M. Müller. Quer-4°. (7 Bll., 149 S. u. 1. Bl. M. 28 Kpfrn.)

132. ***Papin,** La maniere d'amolir les os et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps, et a peu de frais. Avec une description de la machine dont il faut de servir à cet effet. Nouv. éd., augm. d'une seconde partie. Amsterd. 1688, Desbordes. kl. 8⁰. (6 Bll. u. 240 S. M. 4 Kpfrtfln.)

133. ***Pastissier françois,** Le, où est enseigné la manière de faire toute sorte de pastisserie. Ensemble le moyen d'aprester toutes sortes d'œufs .... A Paris 1653, Jean Gaillard. 8⁰. (233 S. u. 2 Bll. Reg.)

134. *— Le même. Amsterdam 1655, Louys & Daniel Elzevier. 12⁰. (4 Bll. u. 252 S. M. Titelkpfr.)

135. **Pers,** D. P., Bacchus wonderwerken, waer in het recht gebruyk en misbruyck des wijns, door verscheyden vermaecklijke, cerlijcke etc. historien wort afgebeeld etc. hier is by gevoeght, de suypstad of dronckerts leven. Met konstbeelden geçiert. 4⁰. Amst. 1628.

136. **Petiti,** P., Thea sive de Sinensi herba thee carmen. **Pechlini** de ead. herba epigrapha. Lips. 1685. — **P. Francii** in laudem Thiae Sinensis Annacr. Oue (Griech. Gedicht) Amst. 1685. — **Herrichen,** de Thea herba doris. Melydrion. — **Porti** de nihili antiq. et multipl. potest. Item incerti aut. Nemo Lign. 1604. 4⁰.

137. ***Plinii,** C., secundi, historiae naturalis libri XXXVII. Lugduni Batavor. ex officina Elzeviriana 1635. 3 Bde. 12⁰. (I: 11 Bll., 654 S. u. 9 Bll. II: 631 S. u. 9 Bll. III: 582 S. u. 9 Bll.)

138. ***Prasmowsky,** St., Neu-verfertigtes vollständiges Koch-Buch, das ist: Gründliche Beschreibung, oder deutliche Anweisung, wie man allerley herrlich- und geringe Fleisch- Fisch- ... ꝛc. Speisen kochen und zubereiten kann. Mit beygefügtem Unterricht, Allerhand Confect, Latwergen, Safft und ander eingemachte Sachen zuzurichten. Dabei auch ein vollständiges und nützliches Register zu finden. Nürnberg 1685, zu finden bei Joh. Hofmann, Kunst- und Buchhändlern. 8⁰. (11 Bll., 432 S. u. 35 Bll.)

139. ***Procacchi,** G., Trincier Oder Vorlege Buch, Darinnen berichtet wird, Wie man allerhand gebratene vnd gesottene Speisen, so auff Fürstliche vnd andere Taffeln getragen werden mögen, Nach Italianischer vnd vornemlich Romanischer Art, anschneiden, vnd auff der Gabel zierlich zerlegen sol.... In Italianischer Sprach beschrieben, vnd zum andern mal mit dem Obst trinciren, ... vermehret, So an jetzo auffs new wiederumb vbersehen, in das hochdeutsche trewlich, versetzet, vnd mit den signirten Kupferstichen auffs best vnd fleißigste gezieret worden. Leipzig, In Verlegung Henning Grossen des Jüngern S. nachgelassenen Erben. Im Jahr 1624. (Kupferstichumrahmung.) —

Am Ende: Leipzig, In Verlegung Henning Großen des Jüngern S. nachgelassenen Erben. (Signet.) Tipis exscribebat Georgius Liger. Anno 1624. Fol. (a1—k4 u. 1 Bl. ohne Sign. — Titel roth u. schwarz. — 17 Kpfrtfln.)

140. ***Romoli,** D., Il panonto dottrina singolare. Nel qual si tratta dell' officio del scalco. Del condimento di ogni viuanda etc. In Venetia 1637, C. Battista Combi. 8⁰. (8 Bll. u. 573 S.)

141. ***Schellhammer,** M. S., Der wohl-unterwiesenen Köchinn zufälliger Confect-Tisch .... Braunschweig 1699, Grieben. 4⁰. (3 Bll., 200 S. u. 4 Bll. Reg. M. 1 Titelkpfr.)

142. **Schikart,** W., Purim sive bacchanalia Judaeorum. Tüb. 1634.

143. ***Schlacht-Tyt,** de Hollantsche, of de kloecke huys-houder ... Item, hoe men goede Sausysen en Pot-pastey sal maken .... t' Amsterdam 1666, Doornick. 4⁰. (4 Bll.)

144. **Schookius,** M., Liber de cerevisia. Quo omnia ad illam pertinentia plenissime dicutiuntur. 12⁰. Groningae 1661. Vél.

145. ***Sebizius,** M., De alimentorum facultatibus libri quinque, ex optimorum authorum monumentis conscripti. Argentiniae 1650. Ex officina Ioh. Ph. Mülbii, & Josiae Stedellii. 4⁰. (6 Bll., 1 Tabelle, 6 Bll. Vorrede, 1552 S. u. 24 ungez. Bll.)

146. **Stengel,** J., Bewerte Bier Künste, welcher massen das Bier in diesen Landen allerhand auffmerckungen nach, mit dem Maltz, vnd dem Brawen zu verfertigen etc. Dermalen von etlichen Kreuter Bieren vnd Essige etc. 4⁰. Erf. 1626.

147. ***Stvckii,** J. G., Tigvrini opervm tomvs primvs, continens antiqvitatvm convivialivm libros tres .... Lugduni Batav. 1695. Apud J. Hackium. Fol. (11 Bll., 643 S. u. 10 Bll. Index.)

148. *— Idem. Tomus II, continens sacrorum et sacrificiorum descr. Ibid. eod. anno. Fol. (7 Bll., 252 S. u. 12 Bll. Index.)

149. ***Swalve,** B., Querelae & opprobria ventriculi sive Προσοποπα. Amstelod. 1664, ex officina J. Janssonii a Waesberge & Elizei Weyerstraten. kl. 8⁰. (7 Bll., 321 S. u. 4 Bll. Reg.)

150. **Tractätchen,** Drei neue curieuse, von dem Trank Cafe, sinesischen The u. der Chocolate, nach ihren Eigenschaften, Gewächs, Fortpflanzung, Präparirung, herrlichen Nutzen etc. 8⁰. Bautzen 1692.

151. ***Trincir-Büchlein,** Neues. Nürnberg 1642. Bey Paulus Fürsten Kunsthändlern. Quer-8⁰. (40 Bll. mit 39 Figuren u. einer großen Kupfertfl.)

152. * — vollständiges ... Zu finden in Nürnberg, bey Paulus Fürsten. Am Ende: Nürnberg, Lochner. O. J. Quer-8⁰. (6 Bll., 135 S. u. 1 Bl. Reg. 2 Kpfrtfln. Kupfer im Text.)

153. **Trunkenheit.** Die in einem theologischen Responso geweiste, beweiste und mit allen ihren Einwendungen überweiste und verweiste Trunkenheit. 16⁰. Halle 1699.

154. ***Vaselli**, G. F., L'Apicio overo il maestro de' Conuiti dedicato. In Bologna 1647. Par gli HH. del Dozza. 4°. (8 Bll., 117 S. u. 7 Bll. Tavola.)
155. ***Weckerin**, F. A., Ein köstlich new Kochbuch Von allerhand Speisen ... Dergleichen vormals nie im Truck außgangen .... Getruckt zu Basel, in verlegung L. Königs. Anno Domini 1605. 8°. (8 Bll., 346 S. u. 5 Bll. Reg.)
156. — New köstlich und nützliches Kochbuch. Basel 1652.
157. ***Wittich**, M. J., Ein nützlicher Bericht von den Sechß unvermeidlichen Dingen, zur Gesundheit ganz ersprießlichen, ... Alles auf die Deutzsche übliche Kost, Speiß und Trank gerichtet ... Durch M. J. Wittichium, Medicum zu Arnstädt. o. O. 1607. 8°. (I: 174 S. u. 6 Bll. — II: 107 S. u. 4 Bll.)
158. ***Wolley**, A., Frauen-Zimmers Zeit-Vertreib .... Sampt einem Vollkommenen Koch. Jetzo dem Teutschen Frauen-Zimmer zu Nutze in ihre Sprache versetzet. Hamburg auf G. Schultzens Kosten 1674. 8°.

18. Jahrhundert.

159. **Abhandlungen** von Frauenzimmerarbeiten, von Haushaltungssachen u. s. w., nebst Anhang von Speisen und Getränken für Kranke und der Diät für Kindbetterinnen. 8°. (776 S.) Stuttg. 1792.
160. **Alkemade, v.**, en **van der Schelling,** Nederlands displegtigheden, vertonende de plegtige gebruiken aan den dis, in het houden van maaltyden, en het drinken der gezondheden, etc. 3 deelen met platen. 8°. Rotterdam 1732—1735. Mit Titelkupfer.
161. ***Ackermann,** J. C. G., Regimen sanitatis Salerni sive scholae Salernitanae praecepta. gr. 8°. Stendal 1790. (II u. 178 S.)
162. ***Altamiras,** J., Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia economica. Barcelona 1767, Maria Angela Marti viuda. 8°. (VI u. 176 S.)
163. ***Anweisung,** kürzliche, zu Complimenten und höflicher Condvite für Personen Bürgerlichen Standes ... Nebst einem wohleingerichteten Trenchier-Büchlein. Franckfurt und Leipzig 1736. kl. 8°. (213 S. m. 12 Kpfrn.)
164. ***Apicii Cœlii,** De opsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri decem. Cum annotationibus Martini Lister, è medicis domesticis S. Majestatis reginae Annae, et notis selectioribus, variisque lectionibus integris, Humelbergii, Barthii, Reinesii, A. van der Linden, & aliorum, ut & variarum lectionum libello. Editio II. Longe auctior atque emendatior. Amstelodami, apud Janssonio-Wæsbergios. 1709. 8°. (XVIII, 277 S. u. 21 ungez. Bll. — Titelkpfr.)

165. ***Apicii Cœlii** de opsoniis et condimentis, sive arte coquinaria libri X. Cum lectionibus variis atque indice edidit Joannes Michael Bernhold ... s. l. et a. (1787.) 8°. (XIV u. 230 S.)
166. ***Cookery,** the art of, made plain and easy .... By a lady. The sixth edition, with very large additions. London 1758, Millar. 8°. (XVI, 384 S. u. 12 Bll. Index.)
167. *— The same. The eight edition. London 1763. gr. 8°. (VI, 12 Bll., 384 S. u. 12 Bll. Index.)
168. ***Belustigungen,** historisch moralisch und politisch abgefaßte, für alle Stände. Leipzig 1780–82, Heinsius. 2 Bde. 8°. (I. Bd. IV u. 392 S. (S. 300 ff. Von der Kost.) — II. Bd. X u. 474 S.)
169. ***Bergius,** B., Ueber die Leckereyen. Aus dem Schwedischen mit Anmerkungen von D. J. R. Forster und D. Kurt Sprengel. Halle 1792, Buchh. des Waisenhauses. 2 Bde. 8°. (I. Bd. VIII u. 383 S. II. Bd. VIII u. 330 S.)
170. **Bemerkungen,** praktische und Geheimnisse, die Haushaltungskunst betreffend (233 vortreffliche Mittel). 8°. Leipzig 1785.
171. **Biermann,** De eo quod justum est circa ebrium. 4°. Alt. 1742.
172. **Borch, de,** Lettres sur les truffes du Piémont. Avec 3 planches color. Milan 1780.
173. **Burghart,** G. H., Wohleingerichtete Destillirkunst. Bresl. 1736.
174. **Bustorff,** Adr., De poena et jure ebriorum. 4°. Jen. 1763.
175. **Buc'hox,** L'art alimentaire ou méthode pour préparer les aliments le plus sains pour l'homme. Paris, chez l'auteur 1783. 8°. (II u. 352 S.)
176. **Caffee,** die schöne Panacen, in einem Lobgedicht. 8°. 1775.
177. **Caffetist,** der. Ein Lob-Gedicht auf den Caffé. 4°. o. O. 1768.
178. **Carsted,** J. C., De bacchanalibus in re publica christiana. Von dem sogen. Carneval oder Fastnachtsspiel. 4°. Brandenburg 1720.
179. ***Christ,** J. L., Von Pflanzung und Wartung der nuzlichsten Obstbäume, nebst räthlichster Benuzzung ihrer Früchte in Aufbewahrung, Trocknung, ꝛc. Mit 2 Kupfern. Frankfurt 1789, Hermann. 8°. (XXVIII u. 500 S. m. 2 Kpfr.)
180. **Christius,** J. F., Magisteria veterum in poculis. 4°. Lips. 1748.
181. ***Collection** of above three hundred receipts in cookery, physick and surgery .... By several hands. The fourth edition. To which is added a second part, containing a great number of excellent receipts .... London: Printed for Mary Kettilby and sold by R. Wilkin 1728. 8°. (272 S. u. 2 Bll. Index.)

182. ***Confectbuch,** orientalisches, in fünf Theile abgetheilt, und zum Gebrauch nunmehr in den Druck gebracht. Tübingen 1781, bey Cotta. 8°. (I, 54 S. u. 3 Bll. Reg.)
183. ***Confiturier Royal,** le, ou nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits; IV. édit. Avec des nouveaux dessins de table. 8°. (XVI, 518 S., 18 Bll. u. 4 Kpfr.) Paris 1765.
184. ***(Constantin.)** La Oille. Mélange ou assemblage de divers mets pour tous les goûts. Par un vieux cuisinier gaulois. Constantinople (Liége), L'an de l'ère chretienne 1755, de l'Hégire 1733. 12°. (XIX, 314 S. u. 12 Bll. Reg. 1 Titelkpfr.)
185. ***Cooks,** the young, monitor: or directions for cookery and distilling. By M. H. London 1683, Downing. kl. 8°. (164 S.)
186. **Cuisine.** L'ecole parfaite des officiers de bouche, qui enseigne les devoirs du maître d'hôtel, la manière de faire les confitures séches, les liqueurs etc. etc. pet. in-8°. (500 S. m. Holzschn.) Paris 1729, Ribou.
187. ***Cuisine,** la nouvelle, avec de nouveaux dessins de tables et 24 menus. Paris 1751, David père. 2 Bde. 8°. (I. Bd. XII u. 456 S., 12 Bll., 4 Tafeln. — II. Bd. XVI u. 365 S.)
188. ***Cuisine** et office de santé, propre à ceux qui vivant avec oeconomie et regime. 12°. 50 sols relié. Paris 1758, Le Clerc. 8°. (VIII, 416 Bll. u. VIII Bll.)
189. ***Cuisinière** bourgeoise, la, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Nouvelle édition, augmentée. Bruxelles 1774, Foppens. 8°. (408 S.)
190. *— Le même. Nouv. éd. augm. Bruxelles 1760, Foppens. 8°. (IV u. 484 S.)
191. *— Le même. Nouv. édition augm. Liége 1788, Plomteux. 8°. (492 S.)
192. **Cuisinier gascon,** le. Nouvelle édition, a laquelle on a joint la lettre du patissier anglois. Amsterd. 1747. 8°. (IV u. 244 S.)
193. ***Cuoco Piemontese,** il, perfezionato a Parigi. Torino 1775, Re. 8°. (467 S. m. 2 Holzschn.-Taf.)
194. **Dalla Bona,** G., L'uso e l'abuso del caffe. 8°. Verona 1751.
195. — Le même. 4°. Livorno 1762. (123 S.)
196. ***Dalrympe.** The practice of modern cookery .... Edinburg 1781. Printed for the author. Sold by Elliot. 8°. (VI u. 475 S.)
197. ***Dictionnaire** portatif de la cuisine et de l'office. Paris 1765, Vincent. 8°. (384 u. 382 S.)
198. ***Dissertatio** critica de supernaculo Anglorum. Von der Nagel-Probe, qvo etiam vtvntvr aliæ nationes Evropæ. o. O. 1743. 4°. (24 S.)

199. ***Dons,** les, de Comus, ou l'art de la cuisine, réduit en pratique. Nouvelle édition, revue, corrigée & augmentée par l'auteur. Le prix est de sept livres dix sols relié. Paris 1750, chez la veuve Pissot. 3 Bde. 8⁰. (I. Bd. XLVIII u. 490 S., Titelkupfer. — II. Bd. 490 S. — III. Bd. 536 S.)
200. *— Suite des dons de Comus, ou l'art de le cuisine réduit en pratique. Paris 1742, Pissot. 3 Bde. 8⁰. (I. Bd. LVI, 448 S. u. 1 Kpfr. — II. Bd. 508 S. — III. Bd. 631 S.)
201. ***Eckhart,** J. G. v., Experimental-Oekonomie ... oder Anleitung zur Haushaltungs-Kunst verändert, mit Anmerk. und Kupfern begleitet von L. J. D. Suckow. Jena 1778, Fickelscherr. gr. 8⁰. (XXXIV, 882 S. u. 19 Bll. Index. — Titelkpfr. u. 9 Tfln.)
202. **Edicte,** 5 verschiedene, Gebrauch, Verbot und Besteuerung des Caffee und Thee betreffend. Berlin 1704—1768.
203. ***Edit** du roi, portant suppression de la charge de contrôleur ordinaire de la cuisine-bouche, & création d'une charge de contrôleur ordinaire, & de quatre contrôleurs de la maison du roi, servans par quartiers. Donné à Versailles, Janvier 1782. Paris 1782, Simon. 4⁰. (2 Bll.)
204. ***Emy,** M., L'art de bien faire les glaces d'offices ... avec un traité sur les mousses ... Paris 1768, Le Clerc. 8⁰. (VIII u. 242 S. m. 2 Kpfrtfln.)
205. ***Essich,** J. G., Kleines medizinisches Kochbuch für das Frauenzimmer. 8⁰. Augsburg 1785. (99 S. u. 2 Bll.)
206. ***Farley,** J., The London art of cookery. London 1783, Fielding. 8⁰. (XX u. 459 S. m. Portr. u. 13 Kpfrn.)
207. *— The same. 9. ed. with additions. London 1800. 8⁰. (XXIV u. 448 S. m. Portr. u. 12 Kpfrn.)
208. **Ferris,** S., Ueber die Milch. Preisschrift. 8⁰. Leipzig 1787.
209. ***Florini,** F. Ph., Oeconomvs prvdens et legalis. Oder allgemeiner kluger und Rechts-verständiger Hauß-Vatter, bestehend in neun Büchern Deren .... IX. Buch bestehet in einem kurtzgefasten Kochbuch .... mit Rechtlichen Anmerckungen .... versehen, Durch Herrn J. C. Donnauern, Hoch-Fürstl. Nassauischen Rath .... Nürnberg, Franckfurt, und Leipzig 1750. In Verlegung Chr. Ringels Seel. Wittib. 2 Thle. in 1 Bde. Fol. (I. Theil III Bll. u. 858 gespalt. S. II. Theil S. 959—1230 (fälschlich 2310 bezeichnet), 1—178 u. 2 Register v. 20 Bll. — Titelkpfr., 34 (XXXII) Tfln. u. Kpfr. im Texte. — Kochuch: II. Theil, pag. 133—178.)
210. *— Oeconomvs prvdens et legalis continvatvs. Oder Grosser Herren Stands und Adelicher Haus-Vatter, bestehend in Fünf Büchern ... mit Anmerckungen ... durch Herrn J. C. Donauern. Ebd. 1751. 2 Thle. in 1 Bde. Fol. (I. Theil 2 Bll. u. 850 gesp. S. — II. Theil S. 851—980, 1—406 u. 21 Bll. Reg. — Kpfr. im Text u. 20 Kpfrtfln.)

211. ***Förster**, J. C. u. J. D. **Knopf**. Braunschweigisches Kochbuch ... Mit Kupfern. Braunschw. 1789, Schulbuchhandlung. (XV u. 500 S. (fälschl. 480 pag.) 3 Tafeln.)
212. ***Gelleroy**, W., The London cook. London 1762. 8°. (10 Bll. u. 486 S. m. 1 Kupfertafel.)
213. ***Gemerkzettel** der aus dem Parnasso ehmals entlauffenen vortrefflichen Köchin, woraus zu erlernen, wie man 1928 Speisen wohlschmeckend zubereiten solle. 4°. Nürnberg 1702.
214. ***Germershausen**, C. F. von, Die Hausmutter in allen ihren Geschäfften. Leipzig 1778—80, J. F. Junius. 4 Bde. gr. 8°. (I. Bd. 6 Bll. u. 722 S. — II. Bd. 8 Bll. u. 872 S. — III. Bd. XX u. 804 S. — IV. Bd. 4 Bll. u. 872 S.)
215. **Geschichte** des Neckarweins u. Weinbaues vornehmlich in und um Stuttgart von 1200—1778. Stuttgart 1778.
216. ***Gilliers**, Le cannameliste français, ou nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire .... A Nancy 1751, Cusson. Et se vend à Lunéville, chez l'auteur. 4°. (2 Bll., IV, 238 u. 14 S. — Titelkpfr., 13 Tfln. u. 1 Kupfervignette.)
217. **Glorez**, A., Vollständige Hauß- und Land-Bibliothec, Worinnen Der Grund unverfälschter Wissenschaft zu finden ist deren sich bey jetziger Zeit ein Hof- Handels- Hauß- Burgers- und Land-Mann zu seinem reichlichen Nutzen bedienen kan: Abgetheilt in Vier Theil. Der Erste Theil handelt: .... X. Vom Kochen, wie man nehmlich allerhand gute und geschmackte Speisen kochen, Taffeldecken, und auf Fürstliche Art zurichten soll. XI. Vom Servieten-Brechen und Trenchiren, rc..... gesammelt, und mit vielen nöthigen Kupffern zum öffentlichen Druck verfertiget, durch Andream Glorez von Mähren .... Regenspurg zu Statt am Hof, In Verlegung Quirini Heyl, 1701. 2 Bde. m. Kupfern. Fol.
218. ***Grand d'Aussy**, Histoire de la vie privée des Français, depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours. Paris 1782, Pierres. 3 Bde. gr. 8°. (I. Bd. XVI u. 373 S. — II. Bd. 383 S. — III. Bd. 363 S.)
219. ***Grohmann**, T. E., Dissertatio inauguralis medica. De victu fumoso, Ob die geräucherten Speisen zur Nahrung und Gesundheit dienlich; .... Halæ Magd., 1743. Hendel. 4°. (40 S.)
220.* **Grunauer**, J. A., Das vollständige und auf die neueste Art eingerichtete Koch-Buch ...; Herausgegeben von Johann Albrecht Grunauer Seiner Königl. Hoheiten, der verwittibten Herzogin von Meiningen, vormals gewesenen Mund-Koch, anjetzo Gast-Wirth zum schwarzen Adler in Christian-Erlang. Nürnberg 1726, Lochner. 4°. (1 Bl., 506 gez. S. u. 14 Bll. Register. — Titelkpfr. — 1735 neu aufgelegt.)

221. *__Hagger,__ C., Neues Saltzburgisches Koch-Buch ... Durch Conrad Hagger, Hoch-Fürstlich-Saltzburgischer Stadt- und Landschafft-Koch. Augspurg, Druckts und verlegts Johann Jacob Lotter, 1718. 4°. (Titelkpfr., Titel u. 20 ungez. Bll. — I. Thl. 1. Abth. 206 S. u. 11 Bl. Register. — I. Thl. 2. Abth. 100 S. u. 4 Bll. Reg. — II. Thl. 1. Abth. 32 S. u. 2 Bll. Reg. — II. Thl. 2. Abth. 88 S. u. 6 Bll. Reg. — 4 Bll. Text. Kpfrstich 1—12. — 2 Bll., Kpfr. 13—166. — 2 Bll., Kpfr. 169—203. — 1 Bll. Kpfr. 205—220 (204 existirt nicht). — 4 Bll., Kpfr. 221—305. III. Thl. 1. Abth. 216 S. u. 19 Bll. Reg. — III. Thl. 2. Abth. 116 S. u. 10 Bll. Reg. — IV. Thl. 1. Abth. 199 S. u. 18 Bll. Reg. — IV. Thl. 2. Abth. 203 S. u. 16 Bll. Reg.)

222. *__Handbuch__ für kleine und große Haushaltungen oder .... wie ein junges Frauenzimmer Küche und Haushaltung ... besorgen lernen kann. Aus vieljährigen Erfahrungen gesammelt und auf eigne Kosten zum Druck befördert von M. C. B***. 3. verb. Auflage. Rinteln 1739, bei A. H. Bösendahl. 8°. (368 S. u. 8 Bll. Reg.)

223. *__Handbuch,__ bequemes und nuzliches, des galanten Frauenzimmers, Darinnen alle dem Frauenzimmer wohlanständige Wissenschaften enthalten. Esslingen 1756, Schall. 8°. (6 Bll. u. 680 S. 16 Bll. Reg. — S. 495-592. Dritter Theil, Unterricht zum Kochen S. 593-615. Vierter Theil, weiset wie man Speisen zerschneiden und vorlegen soll.)

224. *__Haushaltungs-Kunst,__ Wohleingerichtete, welche in sich enthält ... was vor Geräthschaft in einer Küche anzuschaffen ... Franckfurt u. Leipzig 1760. 8°. (4 Bll., 113 S. u. 3 Bll. Reg. — Titelkpfr. u. 1 Kpfr.)

225. __Haushaltungs-Lexicon,__ allgemeines, darinnen zu finden ist was zu Erhaltung der Gesundheit zu wissen nöthig. 3 Bände mit Kupfern. 4°. Leipzig 1749—1751.

226. *__Haushaltungs-Taschenbuch,__ nuzliches, für Frauenzimmer aufs Jahr 1785. Stuttg., Metzler. 8°. (234 S. u. 1 Bl. Druckfehler.)

227. *— Fortgesetztes nuzliches Haushaltungs-Taschenbuch .... aufs Jahr 1786. Ebd. 8°. (236 S.)

228. *— Daßelbe aufs Jahr 1787. (252 S.)

229. *__Heldbergen,__ M. T., Kochbuch (geschriebenes). anno 1771. 4°. geh.

230. __Henrici,__ J. P., De fraternitate compotatoria: Von der Schmaußbrüderschaft. 4°. Jena 1736.

231. *__Heppe,__ J. C., Encyclopädischer Calender, oder kurze Anweisung für die Liebhaber der Haushaltungs-Kunst, ... auf das Jahr 1785. Nürnberg, Endter. 9 Bll. — Encyclopädisches Jahrbuch oder kurze Aufsäze für die Liebhaber der Haushaltungs-Kunst, ... auf das Jahr 1785 ... 4°. (9 Bll. — 2 Bll. u. 44 S.)

232. ***Hielpreda** J., Hushållningen För Unga Fruentimber. Andra Uplagan. Stockholm 1759. Greeing. 8°. (4 Bll., 738 S. u. 10 Bll. Reg. Titelkpfr.)

233. ***Hof- und Mundkoch,** der die vornehmsten Europäische Höf durchwanderte, und ganz neu in der Schweiz angelangte. Zürich 1762, Gutmann. 8°. (776 S. u. 10 Bll. Reg.)

234. **Hofmeister, F. G.,** De jure conquendi et vendendi cerevisiam tam in terris Brunsvicensibus et Luneburgicis quam in episcopatu Hildesiensi. 4°. Göttingae 1739.

235. **Jacobi,** De esculentis et potulentis: Von Essen und Trinken der Waare. 4°. Jena 1701.

236. **Jahnussin,** Fräul. Dor. Elis., Poetische Abmahnung vom Laster des Saufens. 4°. Halle, o. J.

237. ***Jenichen,** D. G. A., Historische und Rechtliche Abhandlung von Begräbniß-Mahlzeiten und denen auf solche verwendete Unkosten. Im Monat Junio 1747. Leipzig, Langenheim. 4°. (5 Bll. u. 52 S.)

238. ***Instruction,** nouvelle, pour les confitures, les liqueurs et les fruits. Nouvelle édition. Paris 1705. Prudhomme. 8°. (10 Bll., 480 S. u. 12 Bll. Register, 1 Kupfer.)

239. *— Le même. Nouvelle édition revue. Avec de nouveaux dessins de table. Paris 1712. Prudhomme. 8°. (6 Bll., 464 S. u. 13 Bll.) — Andere Ausgaben 1708. 1717. 1725.

240. **Juice of the grape,** The, or, wine preferable to water. A treatise, wherein wine is shewn to be the grand preserver of health and restorer in most diseases. With a word of advice to the vintners. 8°. Lond. 1724.

241. ***Keuken-Meester.** De geoeffende en ervaren Keuken-Meester... uytgegeven door zeekere hofbediende van een hog aanzienelijke personagie. Leyden, Gedrukt voor den Autheur . . . 1701. 2 Bde. 8°. (I. Bd. 2 Bll., 320 S. Titelkpfr. — II. Bd. 272 S. Titelkpfr.)

242. ***Keuken-Meid,** de volmaakte Hollandsche . . . Beschreven door eene vornaame mevrouwe, onlangs in 's Gravenhage overleeden. Vyfde Druk, Verbeterd . . . . Gedrukt volgens haar eigen Handschrift. Te Amsterdam, 1761. Steven van Esveldt. kl. 8°. (20 Bll., 148 S. Titelkpfr.)

243. *— Aanhangzel van de volmaakte Hollandsche Keuken-Meid . . . . by gevoegt de Kunst . . . . voor te snyden . . . . Ebd. 1763. 8°. (8 Bll. u. 140 S. 2 Kpfr.)

244. ***Keuken-Kunde,** der volmaakte grond-beginzelen. Door d'autheur van de Hollandsche Keuken-Meid. Ebd. 1763. 8°. (8 Bll. u. 143 S.)

245.* — Datzelbe. Negende verbeeterde druk. Gedrukt volgens haar eigen handschrift. Ebd. 8°. (11 Bll. u. 148 S. Titelkupfer.)

246. ***Keuken-Kunde,** Anhangsel van de volmaakte hollandsche Keuken-Meid .... bygevoegt de Kunst .... voor de snyden. Ebd. 8°. (10 Bll. u. 140 S. 2 Kpfr.)
247. ***Kochbuch,** allgemeines, aus den besten Kochbüchern gesammelt und herausgegeben von J. G. S. Berlin 1792. Wewer. 3 Bde. 8°. (I Bd.: VIII, 200 S. u. 1 Kupfer. — II Bd.: 163 S. — III Bd.: 2 Bll. u. 176 S. — Auch unter dem Titel: Anweisung für Frauenzimmer die ihrer Wirthschaft selbst vorstehen wollen. Viertes bis sechstes Stück.)
248. ***Koch-Buch** So wol Für Geistliche als auch Weltliche grosse und geringe Haußhaltungen, wie bey denen täglich vil Leut am füglichsten abgespeiset werden..... Durch Einen geistlichen Kuchen-Meister deß Gottshauses Lutzel beschriben und practiciert. Zum dritten mal auffgelegt und vermehrt. Lautterbach. Basel, bey Johann Conrad von Mechel, Im Jahr 1700. 8°. (136 Bll., letztes leer.)
249. ***Kochbuch,** neues, Herausgegeben von F. G. A. T. Gotha 1797, Ettinger. 8°. (XXVIII u. 335 S.)
250. ***Kochbuch,** bewährtes wohleingerichtetes, Welches von einer sorgfältigen Liebhaberin dieser schönen Wissenschaft, meistens selbst practicirt, mit ohnermüdetem Fleiß zusammen getragen, und in 16 Capiteln eingetheilet worden. (Nürnberg 1715.) Fol. (110 S. u. 3 Bll. Reg. 2 Kupfertafeln. — Bildet den Schluß von Hohbergs Georgica curiosa aucta 3. Theil.)
251. ***Koch-Buch,** Neues Wohleingerichtetes. Aus mehr als 1500 Speisen bestehend .... In zwey Theilen. Gedruckt auf Kosten eines guten Freundes. o. O. 1753. 8°. (420 S. u. 12 Bll. Reg.)
252. ***Koch-Buch,** Wohleingerichtetes, für alle Liebhaber der Kocherey. 2 Bändgen. Hall in Schwaben, J. L. Messerer, 1778—1784. 8°. (174 u. 99 S.)
253. ***Kochbuch,** Das Brandenburgische.... Berlin 1723. Bey J. A. Rüdiger. 4°. (2 Bll. u. 599 S. Titelkupfer.)
254. ***Kochbuch,** Braunschweigisches, Herausgeg. v. Förster u. Knopf. 2 Bde. Mit Kupfern. Braunschweig 1789. 8°.
255. ***Kochbuch,** das kleine aber doch Jedermann nützliche und wohleingerichtete Franckfurter. Etwas vermehrt herausgegeben von der Jägernschen Buchhandlung. Franckfurt am Mayn 1768. 8°. (82 S. u. 3 Bll.)
256. *— Dasselbe .... Ehedem von einer angesehenen hiesigen Haus-Frau zum eigenen Gebrauch in Druck gegeben, nunmehro aber öffentlich und in etwas vermehrt herausgegeben. 4. Auflage. Ebd. 1789. 8°. (82 S. u. 3 Bll. Reg.)
257. ***Kochbuch,** Hamburgisches. .... von einigen Frauenzimmern in Hamburg. 8°. Hamburg 1788. Herold (XVIII u. 864 S., 27 Bll. Reg.)

258. ***Koch-Buch,** Leipziger, worinnen zu sehen, was man sowohl auff seinen Täglichen Tisch, als auch bey Gastereyen und Hochzeyten Gutes und Delicates aufftragen kan, von S. E. Leipzig verlegts J. Groschuff 1706. 8°. (6 Bll., 438 S. u. 17. Bll. Reg.)

259. ***Kochbuch,** Nürnberger. Die so kluge als künstliche von Arachne und Penelope getreulich unterwiesene Hauß-Halterin ... Als deß Nürnbergischen Koch-Buchs Zweyter Theil ... Nürnberg 1703, Endter. 4°. (12 Bll. u. 955 S. 24 Bll. Reg., Titelkpfr.)

260. **Kochbuch,** Nürnberger, das berühmte große. 2 Bde. 4°. Nürnberg 1706. (1750 S.)

261. ***Kochbuch,** Nürnberger. Der aus dem Parnasso ehmals entlauffenen vortrefflichen Köchin, Welche Bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viele Jahre gedienet, Hinterlassene Und bißhero, bey unterschiedlichen der Löbl. Koch-Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg, zerstreuet und in grosser Geheim gehalten gewesene Gemerck-Zettul; .... bey dieser dritten Auflag vermehrt, ... mit einem neuen Zusatz .... aus dem Französischen unter dem Titul, le Cuisinier royal & bourgeois, ausgangenen Pariser Koch-Buch .... Nürnberg, In Verlegung Wolffgang Moritz Endters. Druckts Joh. Ernst Adelbulner. An. 1712. 4°. (6 Bll. 1127 gez. S. u. 32 Bll. Reg. — Titelkupfer von C. N. Schurtz u. 2 Kupfer zu S. 1095 u. 1097.)

262. ***Kochbuch,** Nürnberger. Die In ihrer Kunst vortrefflich geübte Köchin. Oder Auserlesenes und vollständig-vermehrtes Nürnbergisches Koch-Buch .... 4. Auflage .... Nürnberg, Verlegts Wolfg. Moritz Endters seel. Erben, Tochter Mayrin und Sohn. Gedruckt bey Lorenz Bieling 1734. 4°. (6 Bll., 1084 gez. S. u. 46 Bll. Reg. Titelkupfer u. 2 Kupfer.)

263. ***Kochbuch,** Thüringisches, besonders für Hausmütter mittleren Standes eingerichtet. Weimar, 1789. In Commssion bey C. L. Hoffmanns Wittwe und Erben. 8°. (88 S.)

264. ***Kochbuch,** kleines Thüringisches, besonders für Hausmütter mittleren Standes eingerichtet. Neue Auflage. Erfurt 1792. 8°.

265. **Köchin,** die in ihrer Kunst vortrefflich geübte, oder auserlesenes und vollständig vermehrtes Nürnbergisches Kochbuch. 4°. Nürnberg 1734. (1048 S.)

266. ***Köchin,** die Nürnbergische wohl unterwiesene, ... Nürnberg 1752. Stein & Raspe. 8°. (10 Bll., 906 S. u. 27 Bll. Reg. Titelkpfr.)

267. ***Koch-, Back- und Konfiturenlexikon,** allgemeines vollständiges, nach alphabetischer Ordnung ꝛc. 4 Thle. in 2 Bde. Leipzig und Frankfurt bey Franz Platvont. 1794—95. 8°. (I. Bd. 4 Bll., 734 S. II. Bd. 424 S.)

268. ***Koch-, Back- und Konfiturenlexikon,** vollständiges, oder alphabetischer Auszug aus den besten inn- und ausländischen

Koch-, Back- und Konfiturenbüchern.... Ulm, in Kommission der Stettinischen Buchhandlung. 1786. 8°. (6 Bll. u. 448 gesp. S. Titelkpfr.)

269. *— Dasselbe. Stark vermehrte und verbesserte Auflage. Ebd. 1796. 8°. (Titelkpfr., 4 Bll., 430 S.)

270. **Küchenlexikon,** Allgemeines, für Frauenzimmer. 2 Thle. 8°. Leipzig 1794. (2900 S.)

271. **Kurtz,** De ebrietate ejusque noxis praecavendis et tollendis. 4°. Erfurt 1741.

272. ***La Chapelle**. Le cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas, d'une manière plus délicate que ce qui a été écrit jusqu'à présent. Avec de nouveaux modèles de vaisselle et des dessins de table. Dédié à Mons. le prince d'Orange et de Nassau par le sieur Vincent La Chapelle, son chef de cuisine. 2. édition augmentée. A la Haye, aux dépens de l'auteur. 1742. 5 Bde. 8°. (I. Bd. 6 Bll., 261 S. u. 8 Bll; 3 grosse Kpfr. — II. Bd. 1 Bl., 258 S. u. 7 Bll.; 3 Tafeln. — III. Bd. 1 Bl., 288 S. u. 8 Bll.; 3 Tafeln. — IV. Bd. 2 Bll. u. 313 S., 10 Bll. Reg., 4 Kupfer. — V. Bd. 4 Bll., 346 S. u. 7 Bll.)

273. ***Lamb,** P., Royal-cookery: Or, the compleat court-cook. By Patrick Lamb, near fifty jears master-cook to their late Majesties king Charles II., king James II., king William and queen Mary, and queen Anne. The second edition, with the addition .... London 1716. Nutt and Roper. 8°. (4 Bll., 302 S. u. 4 ungez. Bll. — 38 Kpfr.)

274. **La Roque,** Gründliche und sichere Nachricht vom Cafee und Cafee-Baum. Mit einigen sehr sauberen Kupferstichen; wann der Cafee erfunden und zuerst getrunken worden sey rc. 4°. Leipzig 1717.

275. ***La Varenne,** Le cvisinier françois ... Reuue, corrigé, & augmenté d'vn traitté de confitvres ... Par le sieur de la Varenne, escuyer de cuisine de Monsieur le marquis d'Vxelles. 8. édition. Paris 1757, David. 8°. (8 Bll. 354 S. u. 15 Bll. Reg.)

276. **Le Bas** (Pseudonym für de Béchamel, marquis de Nointal), sur l'art du cuisinier. Zur Zeit Ludwigs XIV.

277. ***Le Cointe,** J., La cuisine de santé, ou moyens faciles & économique de préparer toutes nos productions alimentaires de la manière la plus délicate & la plus salutaire. Paris 1790. Briaud. 3 Bde. 8°. (I. Bd. 465 S. — II. Bd. 490 S. — III. Bd. 576 S.)

278. ***Lemery,** L., Traité des aliments, ou l'on trouve par ordre la différence et le choix qu'on doit faire ... 2. édition augmentée. Paris 1709. Witte. 8°. (XXXV und 562 S.)

279. ***Leonardi,** F., Il pasticciere. Dato in luce da Fr. Leonardi, già cuoco di Caterina II Imperatrice di tutte le Russie. Firenze 1797, Luchi. 2 Bde. 8°. (I. Bd. 276 u. XII S. — II. Bd. XVI u. 272 S.)

280. ***Lettres** patentes du roi, qui accordent la jouissance des privileges des commensaux, aux officins Bouche & Commun .... Données à Versailles le 25 Nov. 1782. Paris 1782, Simon. 4⁰. (2 Bll.)

281. **Lettsom** & J. Ellis. Geschichte des Thees und Kaffees. Aus dem Englischen. Mit (3) Kupfern. 8⁰. Leipzig 1776. (242 S.)

282. ***Lexikon,** neues, der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst. (Kupfervignette.) Prag und Wien 1785, Schönfeld. 8⁰. (8 Bll. u. 472 S.)

283. ***Liger,** Le ménage universel de la ville et des champs, et le jardinier accommodez au gout du tems .... Nouvelle édition augmenté .... Par le sieur Liger. Bruxelles 1720, Leonard. 8⁰. (15 Bll. u. 416 S. Titelkupfer.)

284. ***Looft,** Marcus, Stadtkoch in Itzehoe, Nieder-Sächsisches Koch-Buch. 6. Aufl. Altona u. Lübeck 1766. 8⁰. M. Titelkpfr.

285. *— Dasselbe. Siebende verbesserte Ausgabe. Altona und Lübeck bei D. Iversen .... 1769. 8⁰. (557 S. — Titelkupfer.)

286. *— Den Kongelige Danske og i Henseende til alle Slags Maader Fuldstaendige Koge-, Bage- og Sylte-Bog .... Af Marcus Looft, Mester-Kok i Itzehoe. Andet og forbedret Oplag. Kiobenhavn 1772. Rothe. 8⁰. (555 S. — Titelkpfr.)

287. *— Zweytes Niedersächsisches Kochbuch oder Bemerkungen und Zusätze zu Marcus Loofts Niedersächsischem Kochbuche. Göttingen 1786, Dieterich. 8⁰. (2 Bll., 460 S. u. 1 Bl. Druckfehler. — Ergänzung zu Nr. 284 u. 285.)

288. ***(Lorry.)** Essai sur les alimens, pour servir de commentaire aux livres diététiques d'Hippocrate. Paris 1757, Vincent. 2 Bde. 8⁰. (XXIV u. 440 S. — XV u. 436 S.)

289. ***Magazin,** neues lehrreiches und vollständiges, vor junges Fraüenzimmer die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei zu erlernen. Nach Art derer Magazins der Madame le Prince de Beaumont, in Fragen und Antworten eingekleidet rc. Neue Auflage. Carlsruhe 1771, Macklot. 2 Bde. 8⁰. (I. Bd. IV u. S. 1—750. — II. Bd. S. 751—1542 u. 76 S. Reg., 4 Holzschnitttafeln u. 18 Abbild. im Text.)

290. ***Manuel,** le, des officiers de bouche, ou le précis de tout les apprêts que l'on peut faire des alimens pour servir toutes les tables .... Paris 1759, Le Clerc. 8⁰. (618 S.)

291. ***Marpergers,** P. J., Königlich-Polnisch. und Chur-Sächsisch. Hoff- und Commercien-Raths, wie auch Mitglieds der Königlich-Preußischen Societät der Wissenschaften, Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium, In welchem .... in Summa alles dasjenige, was zum splendiden so wohl, als was zum

moderaten Leben an Speiß und Getränck vorhanden seyn muß, vorgestellet wird. .... Hamburg in Verlegung Benjamin Schillers seel. Wittwe, anno 1716. 4⁰. (6 Bll. u. 1352 gez. zweispaltige S. — Titelkpfr.)

292. ***Massialot,** M., Le nouveau cuisinier royal et bourgeois, ou cuisinier moderne. Augmenté de nouveaux ragoûts par le sieur Vincent de la Chapelle, chef de cuisine de S. A. S. Monseigneur de Prince d'Orange & de Nassau ... Paris 1748-50, Saugrain. 3 Bde. 8⁰. (I. Bd. 4 Bll., 544 S. u. 14 Bll. Reg., 7 Holzschn. -- II. Bd. 520 S. u. 15 Bll. Reg. — III. Bd. 3 Bll., 400 S. u. 12 Bll. Reg., 15 Holzschn.)

293. ***May,** R., The accomplisht cook, or the art & mystery of cookery .... The fifth edition, with large additions .... besides 200 figures of several forms for all manner of bak'd meats .... Approved by the fifty five years-experience and industry of Robert May, in his attendance on several persons of great honour. London 1785, Blagrave. 8⁰. (16 Bll., 461 S. u. 9 Bll. — Holzschn. im Text.)

294. ***Meier,** D., Arcana et curiositates œconomicæ Das ist Curieuse Heimligkeiten Betreffend die Hauß-Haltung, ... Zusammen getragen von David Meiern, Ambts-Verwaltern zum Löwenberge. Gedruckt im Jahr 1706. 8⁰. (10 Bll. u. 639 gez. S. — 5 Kupfer und 5 Tabellen in 4⁰.)

295. ***Ménage,** le, des champs et de la ville: ou nouveau cuisinier françois accommodé au goût du tems .... Paris 1738. Paulus-du-Mesnil. 8⁰. (6 Bll., 582 S. u. 9 Bll.)

296. *— Le même. 1739. 8⁰. (6 Bll. u. 582 S. 7 Bll. Reg. — 1 Titelkpfr.)

297. **(Menon.)** Les soupers de la cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'alimens .... Paris 1755. Guillyn. 4 Bde. 8⁰. (II Bd. XXII u. 460 S. — III. Bd. XXII u. 301 S. — IV. Bd. 367 S.)

298. ***Menon,** Der vollständige französische Zuckerbecker .... Aus dem Französischen des Herrn Menon übersetzt. Straßburg verlegts J. G. Bauer, 1766. 8⁰. (2 Bll. 490 S. u. 14 Bll. Reg.)

299. ***Middleton,** J., Five hundred new receipts in cookery, confectionary, pastry, preserving, conserving, pickling. By John Middleton, cook to his grace the late duke of Bolton. Revised and recommended by Mr. Henry Howard. London 1734, Astley. gr. 8⁰. (IV u. 249 S. u. 4 Bll. Index.)

300. ***Müller,** O., Die Küche. — Ein Handbuch für junge Köche und Frauenzimmer von Franz Otto Müller Koch bei dem Prinz Hanns Gürge zu Dessau — Leipzig im Schweikertschen Verlage 1789. 8⁰. (VIII u. 516 S.)

301. **Nachrichten,** aufrichtige und bewährte, von allen ersinnlichen Koch- und Backwerk, auch andern dem Frauenzimmer dienlichen Mitteln und Kunststücken nebst einer Hausapotheke. 4⁰. Stuttgart 1748.

302. ***Nachrichten,** aufrichtige und bewährte, von allem ersinnlichen Koch- und Backwerk. 2 Jahrgänge. 2. verb. Aufl. Gedruckt im Jahr 1749. 4⁰. (I. Bd. 3 Bll. u. S. 1-442. — II. Bd. 2 Bll. u. S. 443—860 u. 10 Bll. Reg.)

303. ***Neubauer,** J., Allerneuestes Kochbuch, ... von Mr. Jean Neubauer, ersten Koch Sr. Excellenz des Herrn Grafen von der Wehl, Sr. Churfürstl. Durchl. in Baiern Ministern &c. München 1783, Nepomuk Fritz. 8⁰. (5 Bll. u. 628 S.)

304. ***Nott,** J., The cook's and confectioner's dictionary: or, the accomplish'd housewife's companion. Revised and recommended by John Nott, cook to his grace the duke of Bolton. London 1723. Rivington. gr. 8⁰. (A—Rr8. — Titelkpfr.)

305. **(Petersen),** Geschichte der deutschen Nationalneigung zum Trunke. 8⁰. Leipzig 1782.

306. ***Petrone,** latin et françois. Avec remarques et additions. Nouv. éd. augmentée de la contre-critique de Petrone. Amsterd., aux dépens de la compagnie. 2 Bde. 8⁰. 1756. (I. Bd. XLIX u. 383 S. — II. Bd. 293 u. 126 S. — 9 Kpfr. — Gastmahl d. Trimalchius.)

307. ***(Poncelet,** P. Polycarpe.) Nouvelle chymie du goût et de l'odorat, ou l'art de composer facilement & à peu de frais les liqueurs à boire & les eaux de senteurs. Nouvelle édition, entièrement changée .... Avec figures. Paris, Pissot. 2 Bde. 8⁰. XLVIII, 210 u. 320 S. — 6 Kpfr.)

308. ***Raffald,** Elizabeth, The experienced english housekeeper, for the use and ease of ladies, housekeepers, cooks &c. Written purely from practice, dedicated to the hon. lady Elizabeth Warburton, whom the autor lately served as housekeeper. Consisting of several hundred original receipts, most of which never appeared in print. .... By Elizabeth Raffald. A new edition, in which are inserted some celebrated receipts by other modern authors. London 1789. gr. 8⁰. (2 Bll., IV u. 384 S. 7 Bll. Index. — 3 Tafeln.)

309. **Reuss,** J. J., Musta et vina Neccarina examine potissimum hydrostatico explorata. 4⁰. Tubingae 1773.

310. **Richardson,** J., Statical estimates of the materials of brewing, or a treatise on the application and use of the saccharometer etc. With plate. London 1784.

311. ***Schelhamerin,** Maria Sophia, Die wohlunterwiesene Köchin, das ist Unterricht, wie man allerlei wohlschmeckende Speisen zubereiten, auftragen, galant anbringen, rc. soll. Mit vielen Abbildungen. 4°. Braunschweig 1704.
312. — Dasselbe. Nun zum vierdten mahl aufgelegt, vnd mit vielen Kupffern vermehret .... Braunschweig, In Verlegung C. F. Fickels, 1713. 4°. 14 Bll. u. 599 gez. S. — Titelkpfr. u. 19 Tfln.)
313. — Confect-Taffel, bestehend in Zubereitung allerhand mit Zucker eingemachten Früchten, Säfte, Weine, Bier, Essig rc. 4°. Berlin 1732.
314. *— Dasselbe. Anitzo mit schönen Kupfferstichen gezieret, vermehret und verbessert .... Berlin, Bey Joh. Andr. Rüdigern, 1723. 4°. (3 Bll., 224 gez. S., 5 Bll. Reg. u. 1 leeres Blatt.)
315. ***Schlosser,** Das Gastmahl. Königsberg bey F. Nikolovius, 1794. 8°. (4 Bll. u. 156 S.)
316. **Schöpffer,** Th., Tractat vom Bierbrau-Recht rc. 4°. Frankf. 1732. (366 S. m. 1 Kpfr.)
317. ***Schreger,** O., Speiß-Meister, Oder Nützlicher Unterricht Von Essen und Trinken, ... Von R. P. Odilone Schreger, in dem befreyten Benedictiner-Closter zu Ensdorff in der Obern Pfaltz, unweit Amberg, Subpriore. München, Gastl. Buchh. 1766. 8°. (8 Bll. u. 454 S.)
318. *— Der vorsichtige und nach heutigem Geschmacke wohlerfahrene Speismeister. Sammt einer Anweisung zum Kochen, Trenchiren und einigen sonderheitlichen Complimenten. Mit beygefügten allgemeinen Tischregeln. Augsburg, bey M. Riegers sel. Söhnen. 1778. 8°. (14 Bll., 484 gez. S. u. 13 Bll. Reg. — Titelkpfr.)
319. **Schosulan,** J. M., Dissertatio medicinalis de vinis. Viennae 1767.
320. ***Schupp,** H., Neu-Verbesserter Traiteur A La Mode Welcher itzo zum drittenmahl der delicaten und neu begierigen Welt zu sonderbahren Nutzen darleget sein mit Fleiß zusammen getragenes, und wol eingerichtetes Koch-Buch, ... Anitzo mit dem Anhang auff 480 Species versehen, mit hinzugefügten Ein und zwantzig Taffeln, ... Von Hanß Schuppen, Hochfürstl. Schleßw. Holstein. Mundkoch. Lübeck und Leipzig, bey Peter Böckmann. 1709. Ploen, gedruckt durch Tobias Schmidt. 4°. (6 Bll., 190 gez. S. u. 9 Bll. Reg. — Dahinter Titelbl. zum Anhang: Vorstellung der Ein und zwantzig Taffeln rc. u. 21 Holzschnitte.)
321. ***Science,** La, du maître d'hôtel, cuisinier, avec des observations sur la connaissance et les propriétés en alimens. Nouvelle édition, revue et corrigée. Paris 1768, Leclerc. 8°. (XXIV, 561 S. u. 1 Bl.)

322. *Science, La, du maître d'hôtel, cuisinier, avec des observations sur la connaissance et les propriétés en alimens. Nouvelle édition, revue et corrigée. Ebd. 1776. 8°. (XXIV, 561 S. u. 1 Bl.)
323. *— La, du maître d'hôtel confiseur . . . Suite du maître d'hôtel cuisinier. Paris 1750, Paulus-Du-Mesnil. 8°. (10 Bll., 525 S. u 12 Bll. — 5 Kpfr.)
324. *— Le même. Enrichie de desseins en décorations & parterres pour les desserts. Suite du maître d'hôtel cuisinier. Nouvelle édition, revue & corrigée. A Paris, par la compagnie des libraires associés. 1768. 8°. (X, 525 S. u. 13 Bll. — 5 Kpfr.)
325. *— Le même. Nouv. édition revue. Paris 1776. 8°. (X, 525 S. u. 13 Bll. — 5 Kpfr.)
326. Seeger, De damno diminutionis frumentariae et vinariae imput. Vom Abgang an Frucht und Wein. 4°. Tubingae 1749.
327. *Sincerus, A., Der Curiose In allerley, sowohl für hohe, als niedrige Stands-Personen, erdenklichen Bach- (sic) Wercken . . . Wolbestehender Becker . . . . nebenst vielen andern ungemeinen Haus-Künsten. . . . Durch Alexium Sincerum Liebhaber Oeconomischer Wissenschaften. Nürnberg, verlegts Joh. Albrecht. An. 1713. 8°. (4 Bll., 426 gez. S., 18 Bll. Reg. u. 1 leeres Bl. — Titelkpfr. in 4°.)
328. *Sugenheim, Koch Buch vor Meine Liebe Tochter der Frau Registrator Schoberin . zu gehörig . (unten links): geschrieben Mt. Sugenheim 1775. 4°. (Manuscript von 361 S.)
329. *Swift, J., Des Herrn Dr. Jonathan Swifts wo nicht unverbesserlicher doch wohlgemeynter Unterricht für alle Arten unerfahrener Bedienten. Aus dem Englischen übersetzt. Frankfurt und Leipzig 1748. 8°. (8 Bll. u. 112 S. — S. 42—54: Unterricht für die Köchinn.)
330. *Thacker, John, The art of cookery . . . . also a bill of fare for every month . . . Newcastle upon Tyne, Thompson. 1758. gr. 8°. (8 Bll., 322 S. u. 16 Bll. — Holzschn. im Text.)
331. Tranchirkunst, vollkommene und neueste. Mit Figuren. 8°. Carlsruhe 1797.
332. *Trenchier-Bok. En Mycket nyttig och förbättrad Trenchier-Bok, . . . Hwar wid ock äre bifogede 135 curieuse Word'- och Lefwer-Rijm. &c. Stockholm, Horrn. Anno 1725. länglich 8°. (Titelholzschn. u. 156 S. — 24 Holzschn. im Text.)
333. *Trenchier-Buch. Tübingen, bey J. G. Cotta. 1783. 8°. (39 S. Holzschn. im Text.)
334. *Trenchier-Kunst, vollkommene und neueste, oder gedoppelte Anweisung . . . Alles auf das deutlichste nach gedoppelter Art beschrieben und in Figuren vorgestellt. Carlsruhe bei Michael Macklot 1769. 8°. (62 S. m. 18 Holzschn. im Text.)

335. ***Unterricht** für ein junges Frauenzimmer das Küche und Haushaltung selbst besorgen will . . . Mit 1 Kupfer. Neue Auflage. Magdeburg 1792, Creutz. 2 Bde. 8°. (I. Bd. XVI, 631 S. u. 1 Kpfr. — II. Bd. 6 Bll., 468 u. 76 S. — Auch unter dem Titel: Magdeburgsches Kochbuch.)

336. ***Villena,** Arte cisoria, ó tratado del arte del cortar del cuchillo, que escrivió Don Henrique de Aragon, Marques de Villena: la da a luz, con licencia del rey nuestro señor, la biblioteca real de San Lorenzo del Escorial. En Madrid en la oficina de Antonio Marin. Año de 1766. 4°. (12 Bll. u. 197 S. — Holzschn. im Text.)

337. **Voorsnydinge,** de cierlijke, aller Tafel Gerechten; onderwijsende hoe allerhande spijzen, zo wel op de vork, zonder de zelve, aardiglik konnen voorgesneden, en in bequame ordre omgedient worden. 8°. Amsterdam, H. Sweerts, s. d. (M. 31 Tafeln.)

338. ***Warner,** R., Antiquitates Culinariae; or curious tracts relating to the culinary affairs of the old English, with a preliminary discourse, notes and illustrations. London 1791, Blamicé. 4°. (LX u. 137 S., 2 Kpfr.)

339. ***Weinholds,** Leberecht, vermehrte und verbesserte Poetische Gesundheiten in fünf Abtheilungen. 1750. 8°. (70 S.)

340. ***Zissler.** De re cibaria, consensu facultatis medicae Fuldensis pro gradu doctoris med. quaedam disserit H. F. Zissler, Fuldensis, die VI. Septembris 1759. Fuldae, Stahel. 8°. (46 S.)

341. ***Zückert,** Auserlesene Sammlung der besten Medicinischen Schriften. Erster Band. Joh. Fr. Zückerts Medicinisches Tischbuch oder Cur und Präservation der Krankheiten durch diätetische Mittel. 2. verm. Auflage. Heidelberg 1784, Wiesen. 8°. (XXIV, 355 S. u. 2 Bll. Reg.)

Neuere Litteratur.

19. Jahrhundert.

Ausstellungen.

342. **Bericht** über die Welt-Ausstellung zu Paris 1867. 7. Heft. Nahrungsmittel und Getränke. gr. 8°. (225 S. m. Holzschn.) Wien, Braumüller. 4 ℳ
343. **Bericht** über die Gruppe 25 der schweizer. Landesausstellung in Zürich 1883. Nahrungs- und Genußmittel. 6. Abth. 8°. Zürich 1884. Orell, Füßli & Co. (I. Mahl- und Mehlproducte.— Teigwaaren. II. Confiserie. III. Conserven, condensirte Milch. IV. Bier. V. Liqueure, Limonaden, Wermuth rc. VI. Taback.) à 50 ₰
344. **Catalog** der Ausstellung für Küche und Tafel am 22., 23. u. 24. Februar 1878 in Frankfurt a. M. gr. 8°. (23 S. u. 1. Plan.) Frankfurt 1878, Osterrieth.
345. **Führer** durch die Ausstellungsräume der Vierten Deutschen Verbands-Kochkunst-Ausstellung zu Leipzig am 1., 2., 3. u. 4. Februar 1883 im Krystallpalast. 8°. (31 S.) Leipzig, Grumbach.
346. **Katalog** der Deutschen Molkerei-Ausstellung zu Berlin 1879. 8°. (158 S.) Berlin 1879, Güstrow, Opitz & Co.
347. **Katalog,** officieller, der ersten Rheinischen Kochkunst-Ausstellung vom 26.—30. November 1885 in Köln. 8°. (31 u. 42 S. u. 1 Plan.) Köln 1885.
348. **Pappenheim,** Gust., Bericht üb. die internat. Ausstellung f. Müllerei u. Bäckerei in Paris 1885 u. der internat. Ausstellung in Antwerpen 1885 m. Bezug auf das Mühlenwesen. gr. 8°. (66 S. m. Illustr.) Wien 1886, Perles. 3 ℳ
349. **Thiel,** C. E., Amtlicher Bericht über die Wiener Weltausstellung im Jahre 1873. III. Heft. Nahrungs- und Genußmittel als Erzeugnisse der Industrie. gr. 8°. Braunschweig 1873, Vieweg & Sohn. 3 ℳ 60 ₰
350. **Warhanek,** C., Offfzieller Ausstellungsbericht der Wiener Weltausstellung. Heft 23. Conserven, Extrakte u. Fleischwaaren. 8°. (16 S.) Wien 1874. Hof- und Staatsdruckerei. 40 ₰.

Bäckerei. Konditorei.

351. **Adreßbuch** selbstständiger Conditoren in Deutschland. Hrsg. v. G. A. E. Richter. gr. 8°. (78 S.) Berlin 1879, Lorentz. 4 M

352. **Anleitung,** alle Gattungen von Backwerk, Crèm's, Sülzen ꝛc. zu verfertigen. 19. Aufl. 8°. Brünn 1860, Rohrer. 1 M 20 Pf

353. **Anleitung,** wie man beim Brodbacken überall den dritten Theil der gewöhnlichen Kosten erspart und ein nahrhaftes u. gesundes Hausbrod erhalten kann. 8°. Regensburg o. J. (Daisenberger.)

354. **Bäcker- und Conditor-Zeitung.** Hrsg. v. F. A. Günther. 14. Jahrg. 104 Nrn. (à 1—1½ B.) Fol. Berlin 1887, F. A. Günther. Vierteljährlich 2 M 25 Pf

355. ***Bernardi,** Le glacier impérial ou l'art de donner des bals et des soirées. 8°. (VIII, 280 S. m. Holzschn. im Text.) Paris 1853, Barba.

356. **Birnbaum,** Dr. K., Das Brotbacken. 8°. (330 S.) Braunschweig 1878, Vieweg & Sohn. 8 M 40 Pf

357. ***Böttcher,** Ch., Die Fein-Bäckerei. Praktische Anleitung Torten, Kuchen, Puffer ... herzustellen. gr. 8°. (IX, 84 S.) Hamburg 1881, J. F. Richter. 1 M

358. **Borst,** F. A., Vorlagen zu Torten-Verzierungen in gewöhnlich anzufertigender Tortengröße. 2. Aufl. Folio. (30 Tafeln.) Weimar 1880, Voigt. 4 M

359. **Cnyrim,** A., Das Bäckergewerbe der Neuzeit. 5. verb. Aufl. Hrsg. v. L. Jost. Mit 1 Atlas v. 16 Tfln. u. 82 eingedr. Abbildungen. gr. 8°. (XVI, 364 S.) Weimar 1887, Voigt. 6 M 75 Pf

360. ***D'hame,** P. J., Der Haus-Conditor. 2. verb. Aufl. kl. 8°. (VIII, 62 S.) Leipzig 1853, Voigt.

361. **Ebstein,** J., Der Wiener Conditor. Mit 60 Holzschn. 3. Ausg. gr. 8°. (328 S.) Wien 1871, Wenedikt. 3 M

362. ***Eupel,** J. C., Der vollkommene Conditor .... 8°. (II, 308 S.) Sondershausen 1819, Voigt.

363. — Illustrirter Conditor. 10. Aufl. Bearb. v. A. Cnyrim. 8°. (344 S.) Weimar 1879, Voigt. 5 M

364. — Vollständige und gründliche Anweisung, alle Sorten Backwerk zu verfertigen. 8°. Gotha 1823 (Gläser. 1 M)

365. **Gerike,** J. C. G., Vollständige Anleitung zum Hausbacken und Bierbrauen. gr. 8°. Hannover 1809. 3 M

366. **Güttler,** A., Handbuch der Brod- und Hefenbäckerei, sowie etwas über feinere Bäckerei. 3. Aufl. 8°. (88 S.) Ebersbach 1871, Leipzig, G. Senf. 60 Pf

367. ***Hennersdorf,** A. E., Handbuch der Conditorei. Mit Holzschn. u. Tfln. gr. 8°. (XX, 336 S. m. 4 Tfln.) Halle 1833, Knapp. 6 M

368. **Hildebrandt,** Fr., Der praktische und wohlerfahrene Conditor, gr. 8⁰. (219 S. m. 12 Abbild.) Berlin 1870, Mode. 2 M 50 ₰
369. ***Jarrin,** W. A., The italian confectioner; or complete economy of desserts. New edition, enlarged. London 1844, Ebers. gr. 8⁰. (XXXVII, 271 S. m. Portrait u. 6 Plänen.)
370. ***Jedyne** praktyczne przepisy konfitur, róznych marynat, wedlin... miodów oraz ciast. Przez autorke 365 Obiadów wydanie, II powiekszone Nakladem Autorki. Warszawa 1885. 8⁰. (336 u. XI S.) (Die einzigen praktischen Vorschriften zur Bereitung von verschiedenen Confituren, Conserven etc. 2. verm. Aufl. Warschau 1885.)
371. **Jeschke,** F., Praktisches Handbuch für Conditoren, Pfefferküchler, Bäcker ꝛc. 8⁰. (166 S.) Quedlinburg 1866, Ernst. 2 M
372. **Krackhart,** C., Neues illustrirtes Conditoreibuch. Mit 58 color. Tfln. gr. 8⁰. München 1877, Killinger. 10 M 50 ₰
373. — Dasselbe. Ausgabe mit schwarzen Tafeln. Ebd. 6 M 60 ₰
374. — Tafelaufsätze. Fol. Ebd. 1886. 15 M
375. ***Laroche,** L. A. H., Neuestes Conditorey-Buch. gr. 8⁰. (480 S.) Weimar 1800, Industrie-Komptoir.
376. **Lehmann,** F. A., Der prakt. Conditor. 2 Bde. 8⁰. (229 S.) Kaiserslautern 1873, Rohr. 3 M
377. ***Machet,** J. J., Le confiseur moderne, ou l'art du confiseur et du distillateur .... Paris 1803, Madaran. gr. 8⁰. (XV, 461 S.)
378. *— Le même. 7. édition, revue et augmentée. Paris 1830, Corbet. gr. 8⁰. (XV, 462 S.)
379. *— Le même. 8. édition, revue par Robineau. Ebd. 1846. gr 8⁰. (XVI, 464 S.)
380. ***Manuale** del confetturiere di buon gusto, del perfetto liquorista e del perito cuoco in cucina. Milano, Silvestri s. a. 8⁰. (VIII, 412 S.)
381. ***Marciszewska,** M., Suche konfitury sposobem Kijowskim Kijów 1859. gr. 8⁰. (39 S.) (Die Bereitung der trockenen Confitüren nach Kiewer Art. Kiew 1859.)
382. **Methode,** die beste, aus Erdäpfeln schmackhaftes Brod zu backen. gr. 8⁰. Ulm 1818, Ebner.
383. **Müller- und Bäckerspiegel,** deutscher, das ist: Geschichte des Müller- und Bäckerhandwerkes von den ältesten Zeiten bis auf unsere Tage. 16⁰. (63 S.) Rudolstadt 1880, Hartung & Sohn. cart. 60 ₰
384. **Oertel,** F., Die Teigwaaren-Fabrikation. 8⁰. (142 S. m. Illustr.) Wien 1885, Hartleben.
385. ***Perini,** G., Der Schweizerzuckerbäcker oder instruktive Anweisung zur Anfertigung aller feinen Torten, Kuchen, Plätzchen .... im Ganzen gegen 900 Recepte enthaltend. 4. verm. Aufl. von A. Enyrim. 8⁰. (I. XXX, 327 S. mit 8 Tafeln Abbild.) Weimar 1879, Voigt. 4 M

386. **Recepte,** 235 erprobte, zur Bereitung von Weihnachtsbäckereien, Kaffee= und Theegebäck. gr. 8⁰. (126 S.) Regensburg 1887, Coppenrath. 1 *M*
387. **Regner,** A. v., Die rationelle Zubereitung des Brodes nach verschiedenen Backverfahren. 8⁰. (788 S.) Breslau 1880, Korn. geb. 1 *M*
388. **Rosenthal,** G. E., Die Kunst Gesundheitsbrod aus Getraidemehl zu backen. 8⁰. Gotha 1804 (Ettinger).
389. **Springer,** J. B., Musterzeichnungen von Tafelaufsätzen, Mittelstücken ꝛc. für Conditoreien ꝛc. 3 Hefte m. Text. Frankfurt a. M. 1875, Rommel. 1 *M* 50 *₰*
390. **Stegmann,** F. H., Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler. 3. Aufl. Bearbeitet v. Entrim. 8⁰. (76 S.) Weimar 1875, Voigt. 1 *M*
391. **Thurn,** J. H. J., Das Brot, eine Studie für Bäcker u. Consumenten. 8⁰. (70 S. m. 2 Tfln.) Schaffhausen 1871, Brodtmann. 1 *M* 20 *₰*
392. ***Traité** de confiture ou le nouveau et parfait confiturier. Paris, Guillain. 8⁰. (8 Bll., 324 S. u. 8 Bll. Reg.)
393. **Uhland,** W. H., Die Brotbäckerei, Biscuit= und Teigwaarenfabrikation. 8⁰. (204 S. m. H. ꝛc.) Jena 1885. Costenoble. 9 *M*
394. **Unterricht,** gründlicher, über das Brodbacken. Für junge Hausmütter. 8⁰. Leipzig 1800, (Mittler).
395. ***Utrecht-Friedel,** Le confiseur royal. 5. éd. Paris, Tardieu-Denesle 1818. 8⁰ (X, 376 S. — 3 Kpfr.)
396. **Veit,** Max, Die Schule der Conditorei. 8⁰. (136 S.) Erfurt 1874, Bartholomäus. 1 *M* 50 *₰*
397. **Vogel,** H., Das Schrotbrod, seine Bestandtheile und Zubereitung. gr. 16⁰. (12 S.) Nordhausen 1873, Förstemann. 10 *₰*
398. **Wecker,** der, Organ des Verbandes der Bäcker ꝛc. Hrsg. v. E. Pfeiffer. 4. Jahrg. 1887. 52 Nrn. (B.) Folio. Berlin u. Hamburg 1887, Jensen. Vierelj. 1 *M* 20 *₰*
399. **Wilfert,** A., Preßhefe, Kunsthefe und Backpulver. 8⁰. (212 S. m. H.) Wien 1882, Hartleben. 2 *M*
400. **Winnertz,** J., Der geschickte Conditor. gr. 16⁰. Köln 1869, J. H. Mayer. 1 *M* 20 *₰*
401. — Muster zu Tortenverzierungen für Konditoren. 8⁰. Mit 16 Tfln. Bonn 1870, Heury. 1 *M* 20 *₰*
402. **Woltersdorf,** E. G., Das Ganze der Brod=, Semmel=, Kuchen= und Pfefferkuchenbäckerei. 8⁰. Ilmenau 1824, (Voigt. 5 *M*)
403. **Wyß,** F., Die Conditorei. gr. 8⁰. (248 S.) Bern 1866, Heuberger. 2 *M* 40 *₰*
404. **Zitter,** J. C., Gründliche Anweisung zum Brodbacken. 8⁰. Magdeburg 1800, Creutz. (50 *₰*)

Bibliographie.

405. **Catalog** der Kochbücher-Sammlung von Theodor Drexel. (54 S.) Frankfurt a. M. 1885. — Erster Nachtrag (4 S.) 1885. — Zweiter Nachtrag m. Gen.-Reg. (63 S.) 1887. — Dritter Nachtrag 1887. (Als Manuscript gedruckt.)
406. ***Enslin,** J. C. F., Bibliotheca Oeconomica oder Verzeichniß aller brauchbaren in älterer und neuerer Zeit, bis zur Mitte des Jahres 1824 in Deutschland erschienenen Bücher über die Land- und Hauswirthschaft im Allgemeinen . . . . die Kochkunst u. s. w. Berlin, Enslin. 8°. (143 S.)
407. **Georg,** C., Verzeichniß der Litteratur über Speise und Trank. Hannover 1888, Klindworth. 2 ℳ 50 ₰
408. **Gracklauer,** O., Verzeichniß sämmtlicher Schriften über Bierbrauerei, Branntweinbrennerei, Destillation ꝛc., welche von 1865—1881 im deutschen Buchhandel erschienen sind. 8°. (27 S.) Leipzig 1881, Gracklauer. 40 ₰
409. — Verzeichniß sämmtlicher Schriften über Weinbereitung, Weinverbesserung, Kellereiwesen ꝛc., welche von 1865—1881 im deutschen Buchhandel erschienen sind. 8°. (8 S.) Leipzig 1881. Gracklauer. 20 ₰
410. **Kochkunst-Ausstellung,** dritte deutsche, in Hamburg. Verzeichniß einer Auswahl der besten Werke, die zu den ausgestellten Gegenständen in Beziehung stehen. 8°. (24 S.) Hamburg 1880. Hoffmann & Campe. 50 ₰

Butter und Kunstbutter.

(Siehe auch Milchwirthschaft.)

411. **Boysen** und Max **Herter,** Eine Beleuchtung der Kunst- und Mischbutter-Industrie. gr. 8°. (31 S.) Kiel 1887, Biernatzki. 50 ₰
412. **Dettweiler,** J., und C. **Lehnert,** Reisestudien über die Verwerthung der Milch durch Butter und Käse. 1 ℳ 50 ₰
413. **Fleischmann,** W., Ueber präservirte Butter. 8°. (16 S.) Bremen 1883, Heinsius. 40 ₰
414. — Ueber das Buttern aus verschiedenartigem Butterungsmaterial. Ebd. 40 ₰
415. **Franck,** E., Die Kunstbutterfrage, insbesondere Entstehung, Einführung und wirthschaftliche Bedeutung des Margarins. gr. 8°. (V, 93 S.) Frankfurt a. M. 1887, Jäger. 1 ℳ 50 ₰
416. **Köhnke,** O., Die Fehler der Milch und Butter und die Darstellung der hochfeinen Tafel- und andererseits Dauer-Butter. 4. Aufl. gr. 8. (III, 68 S.) Osterwieck 1886, Zickfeldt. 1 ℳ

417. **Laug,** V., Die Fabrikation der Kunstbutter, Sparbutter und Butterine. 2. Aufl. 8°. (136 S. m. H.) Wien 1885, Hartleben. 1 M 80 ₰
418. **Martiny,** B., Die Butterbereitung. 30 ₰
419. **Mayer,** A., Die Kunstbutter, ihre Fabrikation, ihr Gebrauchswerth, nebst Mitteln, ihren Betrieb in seine Grenzen zurückzuweisen. 8°. (64 S. m. H.) Heidelberg 1884, C. Winter. 1 M 20 ₰
420. **Schatzmann,** R., Die Butterfabrikation. M. 2 Abbild. 30 ₰
421. **Sell,** E., Ueber Kunstbutter. Hoch-4°. (67 S. m. Fig.) Berlin 1886, Springer. 3 M
422. **Wollny,** R., Ueber die Kunstbutterfrage. gr. 8°. (IV, 52 S.) Leipzig 1887, Matthes. 1 M
423. — Abhandlung über die Kunstbutterfrage. Nachtrag. gr. 8°. (16 S.) Kiel 1887, Biernatzky. 30 ₰

Einmachekunst. — Konserven.

424. **Aabel,** M., Das Einmachen der Früchte und die Bereitung der Fruchtsäfte. 8°. (35 S.) Neu-Ulm 1882, Stahl's Verl. 50 ₰
425. ***Appert,** M., Le livre de tous les ménages, ou l'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales. 4. édition, revue et augm. Paris 1831, Barrois. gr. 8°. (XIX, 267 S. — 4 Kpfr.)
426. ***Appert,** H., Die Kunst alle animalischen und vegetabilischen Substanzen nähmlich alle Gattungen Fleisch, Geflügel, Früchte, Kaffeh, u. s. w. in voller Frische mehrere Jahre zu erhalten. Eine der nützlichsten Erfindungen, die von der französischen Regierung mit 12,000 Franken belohnt wurde. 3. vermehrte Aufl. Wien 1831, Mörschner. 8°. (XVI, 136 S. m. 1 Kpfrtfl.)
427. **Bach,** Karl, Die Verarbeitung und Konservierung des Obstes und der Gemüse. Mit 51 in den Text gedr. Holzschn. gr. 8°. (VIII, 158 S.) Stuttgart 1886, Ulmer. geb. 3 M
428. **Benecke,** B., Praktische Anweisung zum Einmachen der Früchte. Quedlinburg 1859, Basse. 1 M
429. **Bersch,** J., Die Konservirungsmittel. Ihre Anwendung in den Gährungsgewerben u. zur Aufbewahrung von Nahrungsstoffen. 8°. (178 S.) Wien 1882, Hartleben. 2 M 50 ₰
430. ***Böttcher,** E., Die Einmache-Kunst, 127 neue Recepte. 3. Aufl. 8°. (I. VIII, 36 S.) Hamburg 1883, J. F. Richter. 60 ₰
431. **Brinckmeier,** Dr. E., Braunschweiger Spargelbuch. Praktische Anweisung zur Cultur des Spargels nach der in Braunschweig befolgten Methode, zum Treiben desselben im Winter und zum Conserviren desselben in Büchsen und durch Trocknen. 3. Aufl. 8°. (XVI, 122 S.) Ilmenau 1886, Schröter. 1 M 50 ₰

432. **Brocke**, Die vollständige Einmachekunst der Gemüse, der Beeren-, Obst- und Gartenfrüchte ꝛc. 6. Aufl. 8°. (116 S.) Quedlinburg 1882, Ernst. 1 ℳ

433. **Cuyrim**, A., Die Conservirung der Nahrungsmittel. 2. Aufl. (196 S.) Weimar 1879, B. F. Voigt. 2 ℳ 50 ₰

434. **Dorn**, Anna, Einsiedekunst. 5. Aufl. 8°. Wien 1867, Tendler & Co. 75 ₰

435. **Gaerdt**, Heinr., Die Aufbewahrung frischen Obstes während des Winters. Eine Zusammenstellung der verschiedenen Methoden. gr. 8°. (48 S.) Frankfurt a. O. 1886, Trowitzsch & Sohn. 1 ℳ

436. **Gouffé**, Jules, Le livre des conserves, ou recettes pour préparer et conserver les viandes, les poissons salés et fumés, les terrines etc. Paris 1869.

437. **Hausner**, A., Die Fabrikation der Conserven und Canditen. 2. Aufl. Mit 27 Abbild. 8°. (VIII, 365 S.) Wien 1887, Hartleben. 4 ℳ 50 ₰, geb. 5 ℳ 30 ₰

438. **Heinzerling**, C., Die Conservirung der Nahrungs- und Genußmittel. 2 Hefte. 8°. (212 S. m. H.) Halle 1883, Knapp. à 3 ℳ

439. ***Huber**, Anna, Die Einmachkunst. 288 Original-Recepte. 8°. (XII, 97 S.) Regensburg 1883, Coppenrath. 75 ₰

440. **Jasmund**, A. v., Die Verwerthung und Conservirung von Garten-, Feld- und Waldfrüchten. 8°. (16 S.) Niesky 1884, Hoberg. 35 ₰

441. ***Klein**, C. F., und Fr. **Kutschera**, Das Buch vom Einmachen der Früchte und Gemüse. 8°. (25 S.) Leipzig 1881, Lesimple. 60 ₰

442. **Kremer**, Chr., Die Konservierung der Gemüse und Früchte in Blechdosen. 8°. (IV, 85 S.) Stuttg. 1887, Ulmer. geb. 1 ℳ 40 ₰

443. **Lucas**, Ed., Kurze Anleitung zum Obstdörren und zur Gesälzbereitung. Mit Abbildd. u. 1 Tfl. 8°. Stuttgart 1860. 50 ₰

444. **Mangor**, A. M., Syltebok for smaa husholdninger. Kjobenhavn 1878.

445. ***Propper**, L. v., Der erfahrene Ratgeber beim Einmachen von Früchten und Gemüsen und bei der Bereitung von Fruchtsäften, Gelées ꝛc. 2. Aufl. 8°. (64 S.) Elberfeld 1879, Püttmann. 50 ₰

446. **Robert**, Fritz, Fleisch-, Gemüse-, Fisch- und Obst-Conserven (Bericht von der Welt-Ausstellung in Paris 1878. Heft III). (96 S.) Wien 1879, G. P. Faesy. 2 ℳ

447. ***Schneider**, Regina. Die Einmachekunst der verschiedenen Conserven u. Früchte. 8°. (IV, 92 S.) Berlin 1881, R. Kühn. 75 ₰

448. **Wagner**, Charlotte, Das Einmachen und Aufbewahren der Früchte u. Gemüse. 3. Aufl. (286 S.) Berlin 1882, Mode. 2 ℳ

Eis. — Eiskeller.

449. ***Anweisung,** ausführliche, zur Aufbewahrung des Eises. Mit Anhange, Vorschriften zur Bereitung aller Arten Gefrornes. Quedlinburg 1825, Basse. 8°. (VIII, 112 S.) 1 M 25 ₰
450. ***Livre,** le, de glace ou histoire concise de tout ce qui regarde le glace .... avec un recueil de recettes pour faire les glaces et les crêmes ou fromages glacés. Paris 1845, Lahoche. 8°. (120 S.)
451. *— Supplément au livre de glace. Paris 1845, Guillois. 8°. (23 S. — 1 lith. Tfl.)
452. ***Nöthling,** Ernst, die Eiskeller, Eishäuser und Eisschränke, ihre Konstruktion und Benutzung. 4. umgearbeitete und vermehrte Auflage von K. Swoboda's Anlegung und Benutzung der Eiskeller. Mit 81 Fig. gr. 8°. (VIII, 105 S.) Weimar 1886, B. F. Voigt. 2 M 50 ₰
453. **Swoboda,** Karl, die Eisapparate der Neuzeit. Weimar 1868, Voigt. 1 M 20 ₰
454. — Die Anlegung und Benutzung transportabler und stabiler Eiskeller 2c. 3. Aufl. Weimar 1874, Voigt. 2 M 25 ₰

Encyklopädien. Wörterbücher.

455. ***Appetit-Lexicon** oder alphabetisch geordnetes Auskunftsbuch über alle Speisen und Getränke. Wien 1830, Gerold. 8°. (IV, 218 S.) 1 M 20 ₰
456. ***Burnet,** M., Dictionaire de cuisine et d'économie ménagère... Paris 1836, Librairie Usuelle. gr. 8°. (III, 788 S. doppelspaltig. — 10 lithogr. Tafeln.)
457. ***Cassell's** dictionary of cookery, with numerous engravings and full-page coloured plates. Containing about 9000 recipes. London s. a. gr. 8°. (XCVI u. 1178 S. — 10 Chromolith., Holzschn. im Texte.)
458. ***Dictionnaire** des alimens, précédé d'une hygiène des tempéraments, de reflexions sur la digestion et les maladies de l'estomac, etc. par C*** G***. Paris 1826, J. J. Naudin. 8°. (XXVIII u. 408 S.)
459. **Dictionnaire** général de la cuisine française ancienne et moderne. Letzte Ausgabe (vergriffen). Paris 1853, Dusacq.
460. ***Dumas,** A., Grand dictionnaire de cuisine. Paris 1873, Lemerre. Imp. 8°. (VII, 1155 u. 24 S. — 2 Portr., radirt von Rajon.) 20 M, cart. 23 M
461. ***Eckardt,** Th., Wörterbuch der Küche u. Tafel. Erklärung aller auf Ursprung und Bereitungsweisen der Nahrungsmittel und Getränke bezügl. deutschen und fremdsprachl. Ausdrücke. 8°. (V, 214 S.) Wien 1886, Hartleben geb. 2 M

462. **Giblhauser,** F., gastron. Lexikon in besond. Berücksichtigung der franz. Küche in deutsch., franz. u. engl. Sprache. 8°. (110 S.) (Wien 1885) Leipzig, Blüher. 1 M 70 ₰; geb. 2 M 30 ₰

463. ***Haushaltungs-Wörterbuch.** Aus dem Französ. des Hav..., Arztes, u. Laucin, eines Landwirthes, übersetzt u. zum Theil umgearbeitet von einem sachkund. Gelehrten. Frankfurt 1882, Guilhauman. 2 Bde. 8°. (I. Bd. 2 Bll. u. 264 S. — II. Bd. VI u. 243 S.)

464. **Haus-Lexicon.** Handbuch praktischer Lebenskenntnisse für alle Stände. 8 Bde. 8°. Leipzig 1834—1838. Hlbfrzbd.

465. **Hendeß,** H., naturwiss. Encyklopädie der Kochkunst. 8°. (446 S.) Winterthur 1883, Westfehling. 3 M 60 ₰

466. ***Jungius,** L. F., Vollständiges Wörterbuch für Küche u. Wirthschaft oder Gastronomisches Lexicon. Leipzig 1848, Hermann, gr. 8°. (XX u. 533 S.)

467. **Universal-Lexicon der Kochkunst.** 3. verbesserte Auflage. gr. 8°. (1326 S.) Leipzig 1886, Weber. geb. 20 M

468. **Verdeutschung** der Speise-Karte, sowie der hauptsächlichsten in der Küche und im Gastwirts-Gewerbe vorkommenden entbehrlichen Fremdwörter. 8°. (24 S.) Dresden 1886, Teich. 25 ₰

469 ***Weilhuber,** F. A., Teutsches Universal-Kochbuch, ... als Wörterbuch verfaßt von F. A. Weilhuber, Herrschaftl. Mundkoch in Wien. Erster Theil. Pappenheim 1822. Seybold. 8°. (XXII, 721 S.)

470. *— Dasselbe. Zweyter Theil. Eichstätt 1823, Beyer. 8°. (XXXII, 392 S.)

471. **Wilhelmi,** L., u. W. **Löbe,** Illustr. Haushaltungslexikon. 8°. (1155 S. m. H.) Straßburg 1882. Schultz & Co. Verl. 12 M 40 ₰, geb. 15 M

Vergl. Seite 464.

Gasthofwesen.

472. **Blochmann,** J., Gesetzsammlung für den Gast- und Schenkwirthschaftsbetrieb. 12°. Berlin 1887. M. Ergänz. 2 M 70 ₰

473. **Gasthaus,** das, Organ des deutschen Gastwirthsverbandes. Red. von A. Schauer. 18. Jahrg. 1887. 104 Nrn. Folio. Berlin, Liebheit & Thiesen. Jährl. 7 M 60 ₰

474. **Gastwirth,** der, Organ der schweizer. Wirthe und Bierbrauer. 4. Jahrg. 1887. 52 Nrn. Folio. Zürich, Herzog. 5 M.

475. **Gastwirthskalender,** Deutscher. 10. Jahrg. 12°. (V, 266 S.) Berlin 1887. Liebheit & Thiesen. 75 ₰

476. **Gastwirthschaft,** die, und ihr zeitgemäßer, gewinnreicher Betrieb nach den neuesten Erfahrungen. (340 S.) Nordhausen 1841.

477. ***Gueyer,** E., Das Hotelwesen der Gegenwart. Mit 73 Original-Plänen. 2. erweiterte Aufl. Zürich 1885. gr. 8°. (364 S.) (1. Aufl. 1874.)

478. **Hegenbarth,** E. Max, Handbuch des Hotelbetriebs. Praktisches Hilfsbuch f. Hoteliers, Restaurateure, Pensionsinhaber und deren gesammtes Betriebspersonal. 8°. (XIV, 367 S.) Wien 1887. Hartleben. 5 ℳ, geb. 6 ℳ

479. ***Michel,** F., et E. **Fournier.** Le livre d'or des métiers. Histoire des hôtelleries, cabarets, hôtels garnis, restaurants et cafés, et des anciennes communautés et confréries d'hôteliers etc. Paris 1851, Seré. 2 Bde. Imp. 8°. (I. Bd. 348 S. u. 4 Bll. II. Bd. 410 S. — 31 color. Tfln. u. Holzschn. im Text.)

480. **Siegfried,** Traugott, Das Wirthshaus. Von der Gemeinnützigen Gesellschaft der Stadt Basel ausgeschriebene und gekrönte Preisschrift. 3. Aufl. Basel 1883, Riehm. gr. 8°. (71 S.)

481. **Stab,** W., Das Hotel, seine Verwaltung und Bedienung. 8°. (209 S.) Halle 1876, Hendel. 3 ℳ

482. ***Trempenau,** Praktisches Hilfsbuch für das gesamte Gastwirthschaftswesen. Leipzig 1887, G. Weigel. 8°. (X u. 150 S.) 1 ℳ 50 ₰

Gastrosophie, Eßkunst etc.

483. ***Annuaire Mathieu** (de la Drôme) indicateur du temps, rédigé par les sommités scientifiques, orné de vignettes par les premiers artistes. Paris, Plon. kl. 8°. (277 Seiten. — S. 182 bis 227: De la meilleure manière de manger, par H. de Parville. Mit Holzschnitten.)

484. ***Anthus,** A., Vorlesungen über Eßkunst. Leipzig 1838, Otto Wigand. gr. 8°. (VIII, 276 S.) ℳ 4.20.

485. — Dasselbe. 2. Aufl. Ebd. 1881. ℳ 3.60.

486. ***Arago,** J., Comme on dîne à Paris. Paris 1842, Berguet et Petion. kl. 8°. (291 S. — Titelholzschnitt.)

487. ***Archives,** les, de la gastronomie française par le baron de Foelckersahmb-Kroppen. Paris 1883, Charpentier. 4°. (52 S. 1 Radirung, 1 Heliogravure und Holzschnitte im Text.)

488. ***Asseline,** A., Le cœur et l'estomac. Paris 1853, M. Levy frères. 8°. (162 S.)

489. ***Avant de quitter la table.** Causeries du dessert par H. T. D. Paris 1881, Ghio. 8°. (XVI, 379 S.)

490. **Ben,** P., et A. **Desrez,** Science de bien vivre, ou monographie de la cuisine envisagée sous son aspect physique, intellectuel et moral. Avec figures. 8°. Paris 1854.

491. **(Berchoux,** J.) La gastronomie ou l'homme des champs à table; poème didactique en quatre chants. Par Joseph B******x. Paris 1801, Giguet. 8⁰. (108 S.)
492. *— La gastronomie, poëme, suivi des poésies fugitives de l'auteur. 4. éd. augmentée. Paris 1805, Giguet et Michaud. kl. 8⁰. (266 S. m. 1 Kupfer.)
493. ***Bibliothèque** des curiosités. La table. Paris 1868, Lebigre-Duquesne. kl. 8⁰. (173 S.)
494. ***Blanc,** H., L'écho des Alpes ou bluettes gastronomiques et sentimentales. 2. éd. augm. Paris 1827, Librairie de l'industrie. 8⁰. (240 S. mit 1 Aquatinta.)
495. ***Bréviaire** du gastronome utile et récréatif aide mémoire pour ordonner les repas, par l'auteur de la cuisinière de la campagne et de la ville. Paris, Audot. kl. 8⁰. (286 S.)
496. ***(Brillat-Savarin.)** Physiologie du goût... par un professeur. Paris 1826, Santelet. 2Bde. 8⁰. (I.Bd.XIV u.390 S. II. Bd. 442 S.)
497. *— Le même. 2. édition. Ebd. 1828. 2 Bde. gr. 8⁰. (I. Bd. 403 S. II. Bd. 440 S.)
498. *— Le même. 3. édition. Ebd. 1829. 2 Bde. gr. 8⁰. (I. Bd. 410 S. II. Bd. 432 S. u. 2 Lithogr.)
499. *— Le même. 12⁰. Bruxelles 1828, Wahlen. 2 Bde. (I. Bd. 340 S. II. Bd. 374 S.)
500. *— Le même. 4. éd. Paris 1834, Tessien. 2 Bde. gr. 8⁰. (I. Bd. 384 S. II. Bd. 412 S.)
501. *— Le même, illustrée par Bertall, précédée d'une notice biographique par Alph. Karr. Dessins à part du texte, gravés sur acier par Ch. Geoffroy, gravures sur bois, intercalées dans le texte, par Midderigh. Paris 1840. Gabriel de Gonet. gr 8⁰. (XXIII, 416 S. — 8 Stahlstiche, Holzschnitte im Text.)
502. *— Le même, précédée d'une notice par F. Barest. Paris 1850. Boulé. gr. 8⁰. (280 S.)
503. *— Le même. Nouvelle édition ornée de gravures et précédée d'une notice par Eugène Bareste. Paris 1861, Pigorreau. 2 Bde. kl. 8⁰. (I. Bd. XI, 176 S. II. Bd. 185 S. u. 13 Holzschn.)
504. *— Le même. Nouvelle édition ornée de vignettes gravées sur bois et précédée d'une notice par E. Bareste. Paris 1865, Bernardine Béchet. kl. 8⁰. (XI, 185 S. u. 15 Holzschn.)
505. *— Le même. Edition accompagnée des ouvrages suivants. Traité des excitants par H. de Balzac, Anecdotes d'histoire culinaire par des amateurs, Pensées par un philosophe, Recettes par un cordon-bleu, La gastronomie par Berchoux, L'art de dîner en ville par Colnet. Paris, Charpentier s. a. 8⁰. (XI, 525 S. u 1 Bl.)
506. *— Physiologie des Geschmacks .... Uebersetzt und mit Anmerkungen versehen von Carl Vogt .... 4. Aufl. 8⁰. Braunschweig 1878. (XI, 423 S.) Vieweg & Sohn. 3 ℳ

507. *(**Brillat-Savarin.**) Physiologie des Geschmacks. Mit Einleitung und Anmerkungen, deutsch von Robert Habs. kl. 8°. (508 S.) Leipzig 1885, Reclam. 80 ₰, geb. 1 ℳ 20 ₰
508. *— The handbook of dining or corpulency and leanness scentifically considered. Translated by L. F. Simpson. London 1864, Longman. 8°. (X, 170 S.)
509. ***Burchardi,** Elwine v., Küchentrost. Altes und Neues für den Tisch nebst Resterküche und Lügenessen. Dresden 1878, Burdach. 8°. (167 S.) 2 ℳ 50 ₰
510. **Busch,** Moritz, Der gerechte und vollkommene Austernesser. Erfurt 1878, Bartholomaeus. 1 ℳ
511. ***Carême,** A., et E. **Blaze,** causeries de gourmets et de chasseurs. Paris 1845, Martinon. kl. 8°. (167 u. XLVIII S. m. 1 Stahlst.)
512. ***Coelebs** in search of a cook. London, Blackwood. o. J. 8°. (167 S.)
513. *(**Coluet de Ravel.**) L'art de dîner en ville, à l'usage des gens de lettres. Poëme en IV chants. 2. édition, revue et augm. Paris 1810, Delaunay. kl. 8°. (141 S.)
514. ***Delille,** J., La gastronomie ou l'homme des champs à table. 2. édition, revue et augm., avec figure. Paris 1803, Gignet et Michaud. kl. 8°. (176 S. m. 1 Kpfr.)
515. *— Le même. kl. 8°. (118 S., 1 Kpfr. — Nachdruck.)
516. **Dinners** and dinner parties or the absurdities of artificial life. 2. ed. London 1862.
517. ***Epicure's** year book and table companion. London 1868, Bradbury. 8°. (XII, 14 ungez. u. 234 gez. S.)
518. ***Fos,** L. de, Gastronomiana. Proverbes — aphorismes — préceptes et anecdotes en vers, précédés de notes relatives à l'histoire de la table, par G. d'Heylli. Paris 1870, Roquette. 8°. (XXXV, 169 S.)
519. **Gastronomie,** la, ou l'homme de champs à table. 2. éd. Paris 1803.
520. **Gastronomie,** antike und moderne. Den Freunden der Tafel gewidmet. Wien 1851.
521. ***Gastronomiana;** ou recueil d'anecdots, réflexions, maximes et folies gourmandes. Dédié aux amateurs de bonne chère. Paris 1809. 12°. (128 S. u. 1 color. Holzschn.)
522. ***Grandi,** F., Les nouveautés de la gastronomie princière. Orné de 25 figures. Paris 1886, Audot. gr. 8°. (212 S. u. 14 Lithogr.)
523. *(**Grimod de la Reynière).** Almanach des gourmands, ou calendrier nutritif, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère .... Par un vieux amateur. 2. éd. revue et corrigée. Paris 1803. kl. 8°. (VIII, 248 S. m. 1 Kpfr.)
524. * —Le même. Seconde anné, contenant un grand nombre de dissertations ... Ebd. 1805. kl. 8. (318 S. m. 1 Kpfr.)

525. *(**Grimod de la Reynière.**) Le même. Troisième année, contenent plusieurs articles de morale et de politesse gourmande ... Ebd. 1805. kl. 8°. (XIV, 336 S. m. 1 Kpfr.)
526. *— Le même. Quatrième année ... Ebd. 1806. kl. 8°. (XX, 336 S. m. 1 Kpfr.)
527. *— Le même. Cinquième année ... Ebd. 1807. kl. 8°. (XIV, 6 Bll., 362 S.)
528. *— Le même. Sixième année ... Ebd. 1808. kl. 8°. (XII, 331 S. m. 1 Kpfr.)
529. *— Le mème. Septième année ... Ebd. 1810. kl. 8°. (XVI, 340 S. m. 1 Kpfr.)
530. *— Le même. Huitième année. Ebd. 1810. kl. 8°. (XIV, 360 S. m. 1 Kpfr.)
531. *— Cours gastronomique, ou les dîners de Manant-Ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. 2. édition. Paris 1809, Capelle et Renand. gr. 8°. (XX, 364 S. m. Carte gastronomique de la France gezeichnet u. gestochen v. Tourcaty.)
532. *— Le gastronome français, ou l'art de bien vivre. Ouvrage mis en ordre, accompagné de notes, de dissertations et d'observations. Paris 1828, Béchet. 8°. (VIII u. 503 Seiten. — 1 Titelkpfr. u. 1 Carte gastronomique de la France.)
533. *— Journal des gourmands et des belles, ou l'épicurien français. Paris, 1806—1811. Capelle et Renand. kl. 8°. (6 Jahrgänge in je 4 Bänden mit 1 Kupfer. Vom 3. Jahrgang an unter dem Titel: l'Epicurien français ou les dîners du Caveau moderne.)
534. *— et **Corte,** Nouvel almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. I. III. année. kl. 8°. Paris 1825—1827, Baudouin. (I. 1825. XXIV, 238 S., 1 Kpfr. u. 1 Karte. – II. 1826. 8 Bll., 264 S. 1 Kpfr. u. 1 Karte. — III. 1827. 8 Bll., 246 S., 1 Kpfr. u. 1 Karte.)
535. *(**Gouriet, J. B.**) L'antigastronomie, ou l'homme de ville sortant de table, poème en IV chants. Manuscrit trouvé dans un pâté, et augmenté de remarques importantes. 2. éd. Paris 1806. Hubert. kl. 8°. (232 S. m. 1 Kpfr.)
536. ***Hesekiel,** George, aus den Mittheilungen eines Gourmands. 2. Aufl. Berlin 1862, Schlesier. 1 M 50 ₰
537. ***Jacobi,** J., Kunst und Wissenschaft in der Küche. Breslau 1877, Koebner. 8°. (17 S.) 2 M
538. ***Klenck,** A., Le vieux Mulhouse à table. Exquisse de mœurs épulaires. Mulhouse 1875, Bader. 8°. (VI u. 60 S.)
539. ***Kohls,** Johanna, Die Aufgabe der Küche. Chemnitz 1883, Schmeitzner. gr. 8°. (64 S. m. 1 Tafel). 75 ₰.

540. ***Kunst,** die, zu essen. 2. mit einer Federzeichnung verm. Aufl. der „Gastron. Studien." Dresden 1857, Kuntze. 8°. (127 S. m. 1 Tafel.) 1 ℳ 50 ₰
541. ***Le Goullon,** F., Der neue Apicius oder die Bewirthung vornehmer Gäste so wie es die feinere Kochkunst und der Geschmack des 19. Jahrhunderts gebietet .... Weimar 1829. kl. 8°. (X, 210 S. m. 5 Kpfr.) 3 ℳ 80 ₰
542. ***Loire,** L., Bibliothèque des curieux. Les joyeux propos de table. Anecdotes bons mots — traits plaisants — boutades, entremêlés de curieuses recettes culinaires recueillis. Paris 1879. Dentu. 8°. (216 S.)
543. ***Malortie,** Ernst v., Oberhofmarschall, Dr. ph. Das Menu. Eine culinarische Studie. Hannover 1878, Klindworth. gr. 8°. (248 S. 1 Lithogr.)
544. *— Dasselbe. 2. Ausgabe. 2 Bde. gr. 8°. Ebd. 1882. (I. Bd. Anleitung. Muster-Menus. Historische Menus. 284 S., 1 Lithographie. — II. Bd. Anweisung zur Bereitung der Gerichte. 352 S. 18 Taf. Abbild.)
545. *— Dasselbe. 3. bedeutend erweiterte Ausgabe. 2 Bde. gr. 8°. Ebd. 1888. geb. 18 ℳ (I. Bd. Anleitung. Muster-Menus. Historische Menus. Culinarische Litteratur. II. Bd. Feine Küche. Enthält 1511 Rezepte u. 281 Abbild. auf 29 Taf.)
Vgl. Nr. 1322 u. 1525.
546. ***Monselet,** Charles, Le double almanach gourmand pour 1866. Paris, Librairie du Petit Journal. 8°. (136 S.)
547. *— Le triple almanach gourmand pour 1867. Ebd. (122 S.)
548. — Le même. pour 1868. Ebd. (122 S.)
549. — Le même. pour 1869. Ebd. (95 S.)
550. — Le même. pour 1870. Paris, Pagnerre. (89 S.)
551. *— La cuisinière poétique. Paris, Lévy. kl. 8°. (199 S.)
552. *— Gastronomie. Récits de Table. Paris 1874, Charpentier. 8°. (III u. 396 S.)
553. *— Lettres gourmandes. Manuel de l'homme à table. Paris 1877, Dentu. 8°. (2 Bll. u. 299 S.)
554. ***Noth- u. Hülfsbuch** für Eß- u. Trinklustige auf das Jahr 1800. Mit 1 Kupf. 12°. Wien.
555. ***Offellus** jun., O., Philosophie des Magens in Sprüchen aus alter und neuer Zeit. Leipzig 1886. Osw. Schmidt. 8°. (IV, 142 S.) 2 ℳ, geb. 2 ℳ 50 ₰
556. ***Petit,** A., La gastronomie en Russie. Paris 1860, chez l'auteur. 8°. (275 S.)
557. ***(Raisson,** H. N.,) Almanach perpetuel des gourmands, contenant le code gourmand. 6. éd., et des applications, règles et méditations de gastronomie transcendante. Paris 1830, Barba. kl. 8°. (268 S. m. 1 Kpfr.)

558. *(**Raisson** et A. **Romieu.**) Code gourmand. Manuel complet de gastronomie. 3. édition augm. Paris 1828, Roret. kl. 8°. (277 S. m. 1 Kpfr.)

559. *— Le même. 4. édition revue et augmentée. Paris 1829, Roret. kl. 8°. (342 S. u. 2 Kpfr.)

560. ***v. Rumohr,** K. F., Joseph König's Geist der Kochkunst. Nebst Grimod de la Reynières Küchenkalender und Grundzüge des gastronomischen Anstandes. Leipzig, Reclam jun. ℳ —,40.

561. ***Schwartz.** Gastrosophische Studien (Aus «Volksbote» 1882 und 1884. 45. und 47. Jahrgang.) Als Manuskript gedruckt. (Oldenburg.) gr. 8°. (8 S. Holzschn. von L. Richter.)

562. **Schwartz,** J. T. C., De vitiis cibariorum ex regno animali. 1807.

563. ***Science** du bien vivre, au monographie de la cuisine envisagée sous son aspect physique, intellectuel et moral. Par Paul Ben et A. Desrez. 3. éd. Paris 1846, Desrez. Imp. 8°. (3 Bll. u. 232 S. — Holzschn. im Text.)

564. **Simmonds,** P. L., Curiosities of food. 8°. London 1858.

565. ***Simpson,** The handbook of dining, or how to dine, theoretically, philosophically, and historically considered. Based chiefly upon the physiologie du goût of Brillat-Savarin. London 1859, Longman. 8°. (XX, 244 S.)

566. **Soyer,** Gastronomic regenerator. London 1846.

567. ***Tabella cibaria.** The bill of fare: a latin poem, implicitely translated and fully explained in copious notes relating to the pleasures of gastronomy and the mysterious art of cookery. 4°. London 1820, Sherwood. (VIII, 104 S.)

568. **Tickletooth,** The dinner question: or how to dine well and economically. London 1872.

569. ***Vaerst,** E. Baron, Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel. Leipzig 1851. 2 Bde. 8°. (I. Bd. XV, 301 S. — II. Bd. 271 S.)

570. ***Voit,** Prof. C., Ueber die Kost in öffentlichen Anstalten. Nebst Anhange: Methode der Untersuchung der Kost auf die in ihr enthaltenen Nahrungsstoffe. Imp.-8°. München 1877, Oldenbourg. (59 S.)

571. *— Untersuchung der Kost in einigen öffentlichen Anstalten gr. 8°. Ebd. 1877. (215 S.)

572. **Weber,** F., Gastronomische Bilder. Beitr. zur Geschichte der Speisen und Getränke, der Tischsitten und Tafelfreuden verschiedener Völker und Zeiten. 8°. Leipzig 1882, Weber. (283 S. m. 1 Karte.) geb. 4 ℳ 50 ₰

573. ***Zibaldone** di un gastronomo Modenese. kl. 8°. Modena 1850, Vincenzi. (80 S.)

Getränkkunde.

Allgemeines.

574. **Blum**, Fr., Tabellen zur Ermittelung des Getränke-Inhalts nur theilweise gefüllter Fässer. 2. Aufl. gr. 8°. Stuttgart 1880, Metzler's Sort. (VI, 49 S.) cart. 1 M 50 ₰
575. **Branston's**, Th. F., Schatzkammer praktischer Recepte od. gegen 2000 Anweisungen zur Fabrikation der verschiedenartigsten Handelsartikel, wie: Essenzen, Extrakte, Liqueure, Limonaden ꝛc. A. d. Engl. 4. verm. Aufl. 8°. Berlin 1887, Mode's Verl. (IV, 418 S.) 3 M
576. **Geschichte** der deutschen Nationalneigung zum Trunke. (Von J. W. Petersen.) Wortgetreu nach der Ausgabe von 1782. 12°. Stuttg. 1856. 1 M
577. **Greßler**, E., Anleitung und Recepte zur Anfertigung aller Arten Luxusgetränke mittelst Mineralwasser-Bereitungs-Maschinen. 2. Aufl. Herausgegeben von R. Greßler. 8°. (40 S.) Halle 1883, Hofftetter. 6 M
578. **Hoffmann**, J. Ch., De bonitate et vitiis nostrorum potulentorum. Erlangen 1809.
579. ***Leonardi**, Fr., Tonkin ossia il credenziere cinese. Roma 1827. 8°. 2 Bde. (I. Bd. 2 Bll. u. 324 S. — II. Bd. 376 S.)
580. ***Odo Stab's** Photographie oder die Beschreibung der Getränke aller Völker in der Welt... 8°. Frankfurt a. M. 1807, Andreä. (XXVIII, 290 S.)
581. **Rauber**, C., Der Arzt der Getränke. Eine praktische Anleitung zur Behandlung u. Wiederherstellung kranker Weine, Obstweine, Branntweine und Essige. 4. Aufl. 8°. Immenstadt 1857.
582. **Riem**, Die Getränke der Menschen: oder Lehrbuch, sowohl die natürlichen, als auch die künstlichen Getränke aller Art näher kennen zu lernen... Dresden 1803, Walther. 8°. (2 Bll., 514 S.)
583 ***Terrington**, W., Cooling cups and dainty drinks. Collection of recipes for „Cups“ and other compounded drinks, and of general information on beverages of all kinds. London and New-York 1870, Routledge. 8°. (XV u. 223 S.)
584. **Theses** nec non disputatio ex Universa philosophia, quas in antiquissima ac cerreberrima Vinoversitate Wein-Bierensi humoribus ac venerationi Humidissimi, Liquidissimi, Bibalissimi, Effusissimi, omnibusque humentibus Titulis Perfundendissimi Domini Domini Biberii, comitis Palatini in Trinckhausen, Liberi Baronis de Sauffaus, etc. humendissime dicatas sub ejusdem stillantibus fluentissimisque auspiciis solemni dispotationi proposuit paeside ad manum Refferendo, Reptiligioso, Exvinio, Noctissimo ac Perspeicacissimo Domino Vitruvio Flasch, Weinfurtiensi, Sacharorum, Cantarorum et Vinosophiae Profusore ordinario et Actuali. Ad manum Refferendus, Reptiligiosus, Noctissimus, ac Liquidissimus Crater Vinandus Biera, Windelicus. Editio nova. 12. Trinckhausen 1860. 90 ₰

Bier.

585. **Adreßbuch** der Bierbrauereien in Deutschland. I. Abth. (176 S.) gr. 8°. Berlin 1879, Lorenz. 10 M
586. **Adressen** der Brauereien Deutschlands (ca. 10,000 Adressen amtlich geliefert.) Berlin 1881, Klönne & Müller. 20 M
587. — der Brauereien der Schweiz. Ebd. 1881. 5 M

588. **Asmuß**, E., die Fabrikation der Zucker-Couleur (Rum-, Essig- und Bier-couleur.) Mit Holzschn. 8⁰. (48 S.) Berlin 1866, Springer. 1 ℳ 50 ₰

589. **Balling**, Carl J. N., die Gährungschemie wissenschaftlich begründet und praktisch dargestellt. 3. Aufl. 4 Bde. gr. 8⁰. Prag 1865, Tempsky. (Bd. 1 u. 2 enthält die Brauerei.) 28 ℳ 50 ₰

590. **Bau**, über den, u. die Einrichtung v. Bierbrauereien. Imp.-4⁰. Wien 1868, v. Waldheim. (12 S. m. 6 Steintaf. u. 1 Kupferstich.) 2 ℳ

591. **Bauer**, J., über die Konservierung der Kohlensäure d. Bieres. Lex.-8⁰. München 1886, Polytechn. Verein. (20 S. m. Fig.) 1 ℳ

592. **Behrend**, G., Ueber Ausschank von Lagerbier. 8⁰. (117 S.) Halle 1883, Knapp. 3 ℳ

593. — Das Brauen m. ungemalztem Getreide. 8⁰. (44 S.) Ebd. 1884. 1 ℳ

594. **Biegeleben**, R., Der prakt. Bierbrauer. 8⁰. (64 S.) Reutlingen 1884, Enßlin & L. 50 ₰

595. **Bělohoubek**, H., einige Worte über den Bau u. die Einrichtung von Brauereien. Mit 2 lithogr. Tfln. in Fol. gr. 4⁰. (40 S.) Prag 1875, Rziwnatz. 3 ℳ

596. **Bersch**, Dr. Jos., die Bierbrauerei nach dem neuesten Stande der Wissenschaft und Praxis. Mit 160 Holzschn. 8⁰. (556 S.) Berlin 1880, Parey. 12 ℳ

597. — die Fabrikation von Malz, Malzextract und Dextrin. Mit 121 Holzschn. 8⁰. (368 S.) Ebd. 1880. 8 ℳ

598. **Bierbrauer**, der. Bericht üb. die Fortschritte des gesammten Brauwesens. Begründet von Habich. Hrsg. von C. Schneider. Red. von E. Erich. Neue Folge. 18. Bd. Jahrg. 1887. 52 Nrn. (à 1—1½ B.) Lex.-8⁰. Halle 1887, Knapp. Viertelj. 2 ℳ 50 ₰

599. **Bierbrauer**, der böhmische. Zeitschrift d. Brauindustrievereins im Königreich Böhmen. Hrsg. v. Ant. St. Schmelzer. 14. Jahrg. 1887. 24 Nrn. (à ½—1½ Bog. m. eingedr. Holzschn.) gr. 8⁰. Prag 1887, Valecka. Halbj. 6 ℳ

600. **Bierbrauer**, der deutsche. Red. von Leyser. 2. Jahrg. 1887. 52 Nrn. Lex.-8⁰. Stuttgart 1887, Waag. Halbj. 3 ℳ

601. **Bierbrauer**, der schwäbische. Organ für die gesammten Interessen der Bierbrauerei, sowie f. den württemberg. Brauerbund. 16. Jahrg. 1887. 52 Nrn. (à 1—2 B.) gr. 4⁰. Waldsee 1887, Liebel. Jährl. 7 ℳ 50 ₰

602. **Bierbrauerei**, die englische. 8⁰. (96 S. m. H.) Halle 1882, Knapp. 4 ℳ

603. **Bierbrauerei**, vollkommene, nebst Branntweinbrennerei u. Essigfabrikation. Mit Abbild. 8⁰. Ulm 1836.

604. **Biere**, trübe. Die Ursache der Trübung und die Klärmittel. gr. 8⁰. Prag 1880, Gregr & Dattel. 2 ℳ

605. **Bier-Comment**, rev. allgem. Berliner S. C. 1886/87. 3. Aufl. 12⁰. (24 S.) Berlin, Peisers Sort. 60 ₰

606. **Bier-Commers**, der. Anleitung zur Abhaltung eines Commerses in nicht studentischen Kreisen. 5. Aufl. gr. 16⁰. (64 S.) Hamburg 1887, Kramer. geb. 50 ₰

607. **Böhm**, H., neuestes Maisch-Verfahren mit 40 bis 50% Gerste-Ersparniß. 8⁰. Berlin 1881, Lorenz. 6 ℳ

608. **Brauerei-Kalender** für die Brauerei-Campagne 1879/80. Sammlung der wichtigsten Tabellen, Berechnungen, Compendien d. gesammten Brauwesens, Controllisten u. Wochenübersichten ꝛc. mit Notizbuch. Herausgeg. v. A. Hayn. 4. Jahrg. gr. 16⁰. (238 S.) Frankfurt a. O. 1879, Waldmann. geb. 4 ℳ

609. **Brauer- und Mälzer-Kalender**, österr.-ungar., 3. Jahrg., red. von F. Fasbender. gr. 16⁰. (267 S.) Wien 1880, Fromme. geb. 3 ℳ 20 ₰, in Leder 4 ℳ 20 ₰

610. **Brauer-Zeitung**, norddeutsche. Zeitschr. f. Bierbrauerei, Malzfabrikation und Hopfenbau. Herausg. u. Red.: B. Johannesson. 12. Jahrg. 1887. 72 Nrn. (à 1—1½ B.) gr. 8⁰. Berlin 1887, Polytechn. Buchh. 12 ℳ
611. **Cassian**, Frz., Die Dampfbrauerei. M. 55 Abbild. Wien 1887, Hartleben. (XXIV, 356 S.) 5 ℳ, geb. 5 ℳ 80 ₰
612. **Creuzburg**, H., Katechismus der Bierbrauerei. 2. Aufl. 8⁰. (138 S.) Weimar 1884, B. F. Voigt. 1 ℳ 50 ₰
613. — Theorie und Praxis der Bierbrauerei, dargestellt in kurzen leichtfaßlichen Sätzen. 8⁰. (139 S.) Ebd. 1866. 1 ℳ 50 ₰
614. **Dämpfle**, F., Praktische Anleitung zur einfachen und doppelten Buchführung für Braugeschäfte. Augsburg 1881, Lampart & Co. 3 ℳ
615. **Dannehl**, G., Die Verfälschung des Bieres. Ein Wort an das Reichskanzleramt. gr. 8⁰. (95 S.) Berlin 1878, Habel. 1 ℳ 50 ₰
616. **Dokowicz**, J., Recepte für Bierbrauerei ꝛc. 8⁰. (218 S.) Halle 1883, Knapp. 3 ℳ
617. **Dorn**, J. F., Anleitung zur Kenntniß und Beurtheilung der wichtigsten Operationen in der Bierbrauerei u. Branntweinbrennerei. Mit 6 Tafeln. 8⁰. Berlin 1820.
618. **Ebert-Braunsberg**, L., Der Brauereibesitzer. Zusammenstellung der zur Zeit geltenden gesetzlichen Bestimmungen in Betreff der Einrichtung, des Betriebes u. der Besteuerung der Brauereien. 8⁰. (154 S.) Berlin 1876, C. Heymann. cart. 4 ℳ
619. **Enzinger**, L., Die Anatomie des Gerstenkornes und die Vorgänge beim Wachsthumprozeß. Grundsätze zur Erzeugung eines vorzüglichen Malzes. 8⁰. (150 S.) M. 25 Hlzschn. u. 12 lthgr. Tafeln. Halle 1875, Knapp. 5 ℳ
620. **Eytelwein**, J. A., Beschreibung der Erbauung einer vereinigten Brauerei auf dem Lande. M. 4 Kupf. 4⁰. Berlin 1802.
621. **Fasbender**, F., Die Anlage von Bierbrauereien mit spezieller Berücksichtigung der Wiener Brauart. Mit einem Anhang über Mälzerei und Anlage v. Malztennen, die neueren Constructionen der Maischmaschinen und die Kelleranlagen in Bierbrauereien. Zusammengestellt von W. H. Uhland. Mit 29 Holzschn. u. 6 lithogr. Taf. in Fol. gr. 8⁰. (69 S.) Leipzig 1872, Baumgärtner. geb. 3 ℳ
622. — Katechismus des praktischen Brauwesens. I. Theil. Mit 203 Holzschn. 2. umgearb., erweiterte und verbesserte Aufl. 8⁰. (425 S.) Wien 1880, Lehmann & Wentzel. 4 ℳ 50 ₰, geb. 5 ℳ.
623. — Die mechanische Technologie der Bierbrauerei und Malzfabrikation. 4⁰. Leipzig 1883—85, Gebhardt. 1—29. Heft à 3 ℳ
624. **Faßcontrolbuch** für Bierbrauer. Worms, Kräuter. 1 ℳ
625. **Flatau**, J. J., Mittheilungen über die internationale Ausstellung von Hopfen, Hopfenbaugeräthen, Bier, Bierbrauereigeräthen, Mälzereiprodukten und Geräthen und die damit verbundene Versammlung des deutschen Hopfenbauvereins u. des deutschen Brauerbundes zu Hagenau in Elsaß. gr. 8⁰. (20 S.) Berlin 1875, Lorentz. 1 ℳ
626. **Florian**, Bier-Predigten. Gehalten im Heiligen Geiste zu Mainz. Ein nützliches Büchlein für Bierbrauer und verständige Biertrinker. (47 S. m. Holzschn.) 8⁰. Tuttlingen 1866, Kling. 50 ₰
627. **Fluhrer**, W., Die Diastase. Eine ausführliche Zusammenstellung der Untersuchung über die Vorgänge beim Maischen. Lex.-8⁰. (290 S.) Zürich 1870, Trüb. 3 ℳ
628. **Galland**, N., pneumatische Mälzerei. gr. 8⁰. (14 S.) m. 1 Steintafel in Folio. Nancy 1874, Schultz & Co. 2 ℳ 50 ₰
629. **Gambrinus.** Brauer-Zeitung, hrsg. von Sigm. Spitz u. Adf. Lichtblau. 14. Jahrg. 1887. 24 Nrn. (à 2—3 Bog. m. Illustr.) gr. 4⁰. Wien 1887, Edm. Schmid. 12 ℳ

630. **Geisler**, E. u. **Hofmann** G., Analyse Dresdener Biere. Ausgeführt im öffentl. chem. Laboratorium. 8⁰. (4 S.) Dresden 1880, Burdach. 20 ₰

631. **Gerstenbergk**, H. v., Winke für Braumeister und Brauherren, sowie auch für Gastgeber und Schankwirthe, zur gewinnreichen Betreibung ihres Geschäftes, bestehend in Angabe von sämmtlichen Regeln und Vortheilen, welche beim Brauen zu beachten sind. 4. Aufl. M. 50 Abbild. auf 6 Fol.-Tafeln. 8⁰. (214 S.) Weimar 1879, B. F. Voigt. 2 ℳ 50 ₰

632. **Goldschmidt**, Die Brau-Industrie auf der Weltausstellung zu Philadelphia. Bericht. Berlin 1876, v. Decker. 30 ₰

633. **Görwitz**, H., Das hohe Lied von der edlen Bierbraukunst. Altona, Send. 60 ₰

634. **Gracklauer**, O., Verzeichniß der Schriften über Bierbrauerei, Branntweinbrennerei, Destillation ꝛc. 8⁰. (27 S.) Leipz. 1881, Gracklauer. 40 ₰

635. **Gräffe**, J. G. Th. Dr., Bierstudien. Ernst und Scherz. 2. Aufl. Dresden 1874, v. Zahn. 4 ℳ

636. **Griessmayer**, V., Die Chemie der Bierbrauerkunde. 8⁰. (304 S. m. H.) Halle 1881, Knapp. 5 ℳ.

637. **Habich**, G. E., Offene Fragen in Sachen der Bierbrauerei. 8⁰. (44 S.) Halle 1867, Knapp. 1 ℳ

638. — Praxis der Bierbraukunde. 4. Aufl. 8⁰. (824 S. m. H.) Ebd. 1883. 12 ℳ

639. — Schule der Bierbrauerei. Illustrirtes Hand- und Hülfsbuch für Brauer, insbesondere ein Leitfaden für den Besucher von Braulehranstalten. Hrsg. von Dr. Conr. Schneider. 2 Thle. in 1 Bde. 3. verm. u. verb. Aufl. Mit über 300 Holzschn. gr. 8⁰. (786 S.) Ebd. 1875. 11 ℳ 50 ₰, geb. 12 ℳ 75 ₰

640. — Vorschule der Bierbrauerei. 4. Aufl. 8⁰. (304 S.) Ebd. 1884. 5 ℳ

641. — Ein Wort zur Verständigung über die unausbleibliche gleichmäßige Besteuerung des Braugewerbes im Zollverein. gr. 8⁰. (24 S.) Ebd. 1868. 75 ₰

642. — u. **Johannesson**, Brauereiatlas. 4. Aufl. Fol. (59 S. m. 35 Lithogr.) Ebd. 1883. In Mappe 20 ℳ

643. **Hajek**, F., über die Möglichkeit von der Erzeugung eines Bieres von demselben Geschmack wie das Pilsner, nebst einer Kritik über mehrere Biere. gr. 8⁰. (16 S.) Reichenberg 1874, Schöpfer. 50 ₰

644. **Handbuch** für Brauereien, Brennereien und Zuckerfabriken, enth. alle zur Zeit gültigen Gesetze, Verordnungen und Ausführungsbestimmungen m. sachlichen Erläuterungen. gr. 16⁰. (99 S.) Breslau 1873, Korn. 1 ℳ 60 ₰

645. **Hartmann**, C. F., das Bier und seine Pflege. Ein Handbuch für Restaurateure und Bierverleger. 8⁰. (142 S.) Dresden 1875, Schrag. 1 ℳ

646. **Hartmann**, C. H. F., Das Bier als deutsches Nationalgetränk und seine Wirkungen als Heilmittel ꝛc. Dresden. 1 ℳ 50 ₰

647. **Heiß**, Ph., Die Bierbrauerei mit besonderer Berücksichtigung der Dickmaischbrauerei. 7. verm. u. verb. Aufl. Bearb. v. E. Leiser. Mit einem Anhang: enth. die einfache und doppelte Buchführung für Braugeschäfte. 6 Hefte. gr. 8⁰. (540 S. m. H.) Augsburg 1880, Lampart & Co. 12 ℳ

648. **Hercher**, H., die bayerische Bierbrauerei. 8⁰. (84 S.) Leipzig 1865, Johannsen. 1 ℳ 50 ₰

649. **Hermbstädt**, F. S., Chemische Grundsätze der Kunst Bier zu brauen. 3. Aufl. 2 Thle. mit Kupf. 8⁰. Berlin 1826.

650. **Holzner**, Dr. G., Tabelle zur Bier-Analyse, welche mittelst des Saccharometers und Thermometers allein ausgeführt wird. 8⁰. (48 S.) München 1878, Oldenbourg. Geb. 1 ℳ 40 ₰

651. **Jacobi**, R., Ueber Conservirungsmittel, insbesondere über die Verwendung der Salicylsäure für Bier und Wein. Elberfeld 1881, Baedeker. 1 ℳ

652. **Karg**, J. G., Leitfaden zur gründlichen Selbsterlernung der einfachen sowie doppelten Bierbrauerei-Buchhaltung für kleinere und größere Etablissements. gr. 8°. (205 S.) München 1877, Höpfner. 4 ℳ.
653. **Karlowa**, C. F. C., Die Bierfabrikation. 2. Aufl. 8°. (142 S.) Kattowitz 1883, Siwinna. 2 ℳ 50 ₰
654. **Knäbel**, A., Das Bierbrauerei- und das Spiritusbrennerei-Gebäude in der Anlage und Einrichtung. 1. Heft. 8°. Leipzig 1881. Scholtze. 2 ℳ
655. **Kneipgesetze.** 11. Aufl. 64°. (12 S.) Hof 1885, Lion. 15 ₰
656. **Krötke**, C., Einfache und leichtfaßliche Anweisung, ein schönes Bier aus Kartoffelstärkesyrup im Kleinen, wie im Großen zu brauen. 8°. (16 S.) Quedlinburg 1867, Basse. 1 ℳ
657. — Praktische Anweisung zur Bereitung der Zuckercouleur zum Färben aller Biere, Weine und Spirituosen. 8°. (20 S.) Ebd. 1867. 1 ℳ 50 ₰
658. **Leopold**, J. W., Der wohlerfahrene prakt. Braumeister. 8°. Weimar 1840.
659. **Leuchs**, J. C., Vollständige Braukunde, oder wissenschaftl.-prakt. Darstellung der Bierbrauerei ꝛc. Mit Angabe der Verfahrungsarten aller Länder ꝛc. Mit 54 Holzschn. 8°. Nürnberg 1831.
660. — Brau-Lexicon. Als 3. Ausg. von Leuchs' Braukunde. gr. 8°. (251 S. m. Holzschn.) Nürnberg 1867, Leuchs & Co. 6 ℳ
661. **Leyser**, E., Die Bierbrauerei mit besonderer Berücksichtigung der Dickmaischbrauerei. 8. verm. Aufl. v. Heiß, Bierbrauerei. Mit über 100 in den Text eingedruckten Holzschn. u. 6 Taf. gr. 8°. (VIII, 550 S.) Stuttgart 1887, Waag. 14 ℳ, geb. 15 ℳ 50 ₰
662. **Leyser's** Brauer-Blatt. Umschau über die neuesten Vorkommnisse auf dem Gebiete der Bierbrauerei. Hrsg. v. E. Leyser. 1. Jahrg. 1886. 52 Nrn. (1½ B.) Lex.-8°. Augsburg, Lampart & Co. Halbjährl. 2 ℳ 50 ₰
663. **Lintner**, Dr. C., Lehrbuch der Bierbrauerei. Mit zahlreichen Holzst. 7. Aufl. gr. 8°. (669 S.) Braunschweig 1878, Vieweg & Sohn. 16 ℳ 80 ₰
664. **Löffler**, F. K., Das rationellste Brauverfahren, nebst kurzer Beschreibung der Gährung u. Malzbereitung. gr. 8°. (19 S.) Königsberg 1880, Braun & Weber. 1 ℳ 50 ₰
665. **Markl**, A. K., Die Brauerei-Instrumente, ihre Prüfung u. ihr Gebrauch. Mit 22 Holzschn. 8°. Saaz 1881, Butter. 2 ℳ
666. **Mayerhofer**, J., Lustsame Geschichte d. Münchener Hofbräuhauses. 2. Aufl. 8°. (39 S.) München 1884, Franz' Verl. 1 ℳ
667. **Metz**, A., Die aräometrische Analyse des Bieres ohne Destillation u. ohne Anwendung der Waage. 8°. (42 S.) Zürich 1870, Trüb. 60 ₰
668. **Michel**, C., Lehrbuch d. Bierbrauerei. 8°. I., III. 1. u. IV. Bd. Leipz. 1880/7, Gracklauer. 21 ℳ 50 ₰
669. **Mittheilungen** der Augsburger praktischen u. chemischen Versuchsstation für Bierbrauereibesitzer und Malzfabrikanten. Hrsg. von C. Michel. I. Band. 1874/75. 2. Aufl. 8°. (130 S.) 1878. 3 ℳ
670. — Band V. 8°. (144 S.) Mit vielen Plänen u. Holzschn. Ebd. 1880. 3 ℳ
671. **Mulder**, G. J., die Chemie des Bieres. Leipzig 1858, J. J. Weber. 7 ℳ 50 ₰
672. **Müller**, M., Bierdruck-Apparate, Anwendung, Reinigung, Construction ders. betr. Gesetze. 8°. Frankfurt a. M. 1881, Waldmann. 1 ℳ 50 ₰
673. **Müller**, W., das Kellerwesen der Neuzeit, oder die Kellerwirthschaft nach neuesten Erfahrungen. gr. 8°. (174 S.) Mit Holzschn. Straßburg 1876, Schneider. 4 ℳ
674. **Muntz**, J. P. C., Das Bierbrauen in seinen zwei Hauptzweigen, Malzen und Gähren ausführlich beschrieben. Mit 8 color. Kupf. 8°. Leipzig 1820.
675. — Vollständiger Unterricht über das Bierbrauen. 8°. Leipzig 1805.
676. **Noback**, G., Die Bierproduktion in Oesterreich-Ungarn, im deutschen Reich, in Groß-Britannien und Irland, Belgien, Frankreich, den Niederlanden, Schweden und Norwegen, Rußland und Nordamerika. gr. 8°. (82 S.) Prag 1874, Calve. 3 ℳ

677. **Otto**, Fr. Jul., Lehrbuch der rationellen Praxis der landwirthschaftlichen Gewerbe. Die Bierbrauerei u. Branntweinbrennerei, die Sprit-, Hefe-, Liqueur- 2c. Fabrikation 2c. umfassend. 6. Aufl. 2 Bde. Mit zahlreichen Holzst. 8⁰. (1388 S.) Braunschweig 1868, Vieweg & Sohn. 21 M

678. **Pelz**, E. u. R. **Habich**, Praktisches Hand- und Hülfsbuch für Bierbrauer u. Mälzer. Mit zahlreichen Holzst. gr. 8⁰. (416 S.) Ebd. 1876. 8 M

679. **Pfaendner**, H. A., Anleitung zur Berechnung des kubischen Inhalts. I. der Braupfannen, II. der Braukessel, III. der Kühlschiffe u. IV. der Gährbottiche nach dem Metermaße. 12⁰. (14 S.) Lichtenfels 1876, Ehrhardt. 50 ₰

680. **Pfauth**, H., Neuestes illustrirtes Taschenbuch der bayr. Bierbrauerei. Mit Abbild. 8⁰. (211 S.) Hannover 1870, Cohen. 3 M

681. **Planitz**, H. von der, Das Bier und seine Bereitung einst und jetzt. Freie zymotechn. Studien. Lex.-8⁰. (79 S.) München 1879, Oldenbourg. 2 M

682. **Pohl**, J. u. J. E. **Thausing**, Buchführung für Bierbrauereien nach einfachem und doppeltem System. gr. 8⁰. (216 S.) Leipzig 1881, Gebhardt. 6 M, geb. 6 M 60 ₰

683. **Poppe**, J. H. M., Die Bierbrauerei auf der höchsten Stufe der jetzigen Vervollkommnung. Mit Abbild. 8⁰. Tübingen 1834.

684. **Prior**, E., Verwendung d. Salicylsäure in der bayr. Bierbrauerei. 8⁰. (36 S.) Würzburg 1886, Stuber's Verlag. 50 ₰

685. — Erlaubtes und Verbotenes in dem bayr. Brauereiwesen. 8⁰. (24 S.) Ebd. 1885. 50 ₰

686. **Ratzinger**, G., Die Bierbrauerei in Bayern. 8⁰. (45 S.) Augsburg 1885, lit. Inst. von Huttler. 40 ₰

687. **Regnet**, R., Schnellrechner für Bierbrauer und Wirthe. Berechnung der Bierpreise. Preisberechnung von 1 Liter bis 5000 Hektoliter zu dem Satze v. 15–40 ₰. 2. Aufl. gr. 16⁰. (69 S.) München 1870, Merhoff. cart. 75 ₰

688. **Reischauer**, K., Dr., die Chemie des Bieres. 2. Ausg. 8⁰. (340 S. m. H.) Augsburg 1882, Lampart & Co. 2 M 50 ₰

689. **Richter**, H., Unterricht für Bierbrauer im Königreich Württemberg. 8⁰. Tübingen 1838.

690. **Rosenthal**, Bier und Branntwein und ihre Bedeutung für die Volksgesundheit. Eine Zeit- u. Streitfrage. Berlin 1881, Oppenheim. 1 M

691. **Rüdinger**, H., Die Bierbrauerei und die Malzextractfabrikation. Mit 20 Abbild. 8⁰. (456 S.) Wien 1876, Hartleben. 6 M

692. **Scheben**, W., Die Zunft der Brauer in Köln in ihrem innern Wesen und Wirken, nebst den im Jahre 1603 erneuerten uralten Ordnungen und dem 1497 erneuerten Amtsbriefe. Nach meist ungedruckten Quellen bearb. 8⁰. (180 S.) Köln 1880, Boisserée. 1 M 50 ₰

693. **Schneider**, C., erster Jahresbericht der Wormser Brau-Akademie und der damit verbundenen Brauerei- und Mälzerei-Versuchsstation. Mit 1 Stahlst. u. 1 Steintfl. Lex.-8⁰. (52 S.) Halle 1873, Knapp. 1 M 25 ₰

694. **Schneider**, Dr. Conr. Die Mälzerei. Chemie und Physiologie der Malzbereitung. An Stelle von G. Habich's Malzbereitung. 2. Aufl. Mit Atlas von 8 lithogr. Tfln. und 22 Illustr. im Text. gr. 8⁰. (150 S.) Halle, 1875, Knapp. 5 M

695. **Schranka**, Ed., Ein Buch vom Biere. Cerevisiol. Studien und Skizzen. 2 Thle. 8⁰. (XIII, 592 S.) Frankfurt a. d. O. 1886, Waldmann's Verl. 6 M geb. 7 M 50 ₰

696. **Schwarz**, Al., Die Bierbrauerei auf der Pariser Weltausstellung 1878. gr. 8⁰. (17 S.) Brünn 1879, Knauthe. 50 ₰

697. — Die Verwendung künstlicher Kälte im Brauereibetriebe. 8⁰. (13 S.) Mähr.-Ostrau 1885, Prokisch. 60 ₰

698. **Schwarz**, Al., brautechnische Reiseskizzen. Mit Tafel und Plänen. Lex.-8°. (V, 107 u. 13 S.) Frankfurt a. d. O. 1886, Waldmann's Verl. 7 ℳ
699. **Schwarzkopf**, Dr. S. A. v., Der Hopfen und das Bier. gr. 8°. (227 S.) Halle 1881, Knapp. 3 ℳ
700. **Spitz**, S. und A. **Lichtblau**, zur Lage der Bierindustrie in Oesterreich. Mit 3 stat. Tabellen und Abbild. der Origin. Amerikan. Biermarken u. Anweisungen über deren Verwendung. gr. 8°. (48 S.) Prag 1878, Calve. 2 ℳ
701. **Staab**, O., Prakt. Anleitung zur physikal.-chem. Kunst das Malz u. die Biere zu verfertigen Frankfurt a. M. 1802.
702. **Stierlin**, R., Das Bier, seine Verfälschungen u. die Mittel solche nachzuweisen. gr. 8°. (130 S.) Mit 4 Lichtdrtaf. Bern 1878, Haller. 4 ℳ
703. **Thausing**, J. E., Die Theorie u. Praxis der Malzbereitung u. Bierfabrikation. 8°. (880 S. m. H. u. 13 Lith.) Leipzig 1882, Gebhardt. 25 ℳ, geb. 30 ℳ
704. **Thoms**, G., Das Wasser in der Bierbrauerei. gr. 8°. (34 S. m. 1 Tab.) Berlin 1878, Parey. 50 ₰
705. **Thomson, Th.,** Brewing and distillation. With practical instructions for brewing porter and ales according to the English and Scottish methods, by W. Stewart. 8°. Edinburg 1859.
706. **Trautman**, L., Anleitung zum Selbststudium der doppelten Bierbrauerei-Buchhaltung, ein Geschäft vollkommen abschließend. Lex.-8°. (183 S.) Prag 1875, Gruß. 6 ℳ
707. **Trempenau**, W., Die Brauerei-Buchführung. Nach der einfachen und doppelten Methode. gr. 8°. (328 S.) Halle 1877, Knapp. 5 ℳ 25 ₰
708. **Vereinsgesetz** für die Brauer in Deutschland, Oesterreich, Rußland 2c. Red. von E. Paul. 3. Jahrg. 1887, 52 Nrn. Fol. Berlin u. Hamburg 1887, Jensen & Co. Viertelj. 1 ℳ 50 ₰
709. **Verhandlungen** der internationalen Brauerversammlung 1873 zu Wien. Redig. von F. Fasbender. gr. 8°. (146 S.) Wien 1873, Lehmann & Wentzel. 3 ℳ
710. **Vogel**, Aug., Die Bieruntersuchung. Eine Anleitung zur Werthbestimmung und Prüfung des Bieres nach den üblichsten Methoden. gr. 8°. (96 S. m. Holzschn.) Berlin 1865, Berggold. 2 ℳ 25 ₰
711. **Wagner**, L., v., Handbuch der Biebrauerei. 6. Aufl. 2 Bde. 8°. (1156 S. m. H. u. L.) Weimar 1884, B. F. Voigt. 12 ℳ
712. **Wendt**, O., Die Bierbrauerei in ihren neuesten Fortschritten. M. Holzschn. 2. Ausg. gr. 8°. (192 S.) Berlin 1868, Mode's Verl. 3 ℳ
713. **Wochenschrift** f. Brauerei. Eigenthum d. Vereins: Versuchs- u. Lehranstalt f. Brauerei in Berlin. Hrsg. von Delbrück u. Hayduck. 4. Jahrg. 1887. 52 Nrn. (à 2 B.) gr. 4°. Berlin 1887, Parey. Jährl. 20 ℳ
714. **Wolff**, F. G., Die Naturkläre oder das Geheimniß der Hefe- u. Alkoholbildung und die unsichtbaren Feinde der Bierbrauerei. 3. verb. Aufl. gr. 8°. (411 S.) Mannheim 1874, Bensheimer. 15 ℳ, geb. 16 ℳ
715. — Die Bereitung und Behandlung des Malzes. gr. 8°. Ebd. 1881. 10 ℳ, geb. 11 ℳ
716. **Zais**, J. G., Enthüllung höchst wichtiger Geheimnisse über Behandlung und Herstellung der Getränke als Bier, Most, Branntwein, Liqueur, Wein 2c. 4. Aufl. 8°. Reutlingen 1881, Enßlin & Laiblin. 1 ℳ
717. **Zeitschrift** für das gesammte Brauwesen. Hrsg. v. Linden 2c. 10. Jahrg. 1887. 24 Nrn. Lex.-8°. München 1887, Oldenbourg. 16 ℳ

Bowlen.

718. **Josti,** Anselm, Bereitung kalter und warmer Bowlen, wie auch sämmtlicher punschähnlicher warmer und kalter Getränke. 3. Aufl. 8⁰. (93 S.) Weimar 1885, B. F. Voigt. 1 ℳ 50 ₰

Chokolade.

719. **Boreux,** Anweisung vermittelst eines neuen Verfahrens Chokolade und Kaffee zu bereiten. M. Kupfern. 8⁰. Leipzig 1805, Hinrichs. (1 ℳ 50 ₰)
720. **Eupel,** J. Chr., Gründlicher Unterricht, ohne Vorkenntniß alle Sorten Chokolade zu fabriciren, dieselbe auf die schmackhafteste Art zum Trinken zu bereiten und deren Güte zu prüfen. 8⁰. Gotha 1821. (Hennings. 5 ℳ)
721. **Saldau,** E., Die Chokolade-Fabrikation. 8⁰. (272 S. m. 32 Abbild.) Wien 1881, Hartleben. 3 ℳ 25 ₰

Kaffee.

722. **Abendroth,** G. F., De coffea. 4⁰. Lipsiae 1825.
723. **Boehnke-Reich,** H., Der Kaffee in seinen Beziehungen zum Leben. 2. Aufl. 8⁰. (224 S. m. Illustr.) Berlin 1885, Thiel. 3 ℳ, geb. 4 ℳ 50 ₰
724. Der **Caffee,** der Ruin der Menschheit. 8⁰. Rothenburg 1827.
725. **Cardelli,** Handbuch für Kaffeewirthe, Zuckerbäcker und Destillateurs. A. d. Franz. 8⁰. (XII, 302 S.) Frankf. a. M. 1824, Guilhauman.
726. **Christ,** J. L., Der neueste und beste deutsche Stellvertreter des indischen Caffee oder der Caffee von Erdmandeln. 2. verb. Aufl. Nebst Anhang von der Erdnuß, Erdkastanie und Erdartischocke, von einem LiebhaBer deR Oekonomie. (56 S., 2 color. Kpfr.) Frankf. a. M. 1801, Hermann.
727. — Nachtrag zu dem ... Stellvertreter. 8⁰. (62 S.) Ebd. 1803, Guilhauman.
728. **Duval,** V. A., Le régénérateur du goût. Manuel de la préparation des substances alimentaires. Ire partie: Du café. Chez tous les libraires, et chez l'auteur. kl. 8⁰. Paris. (32 S.)
729. **Geschichte** und Beschreibung des Kaffees, Thees und Zuckers, nebst aller bisher bekannt gewordenen deutschen Stellvertretern dieser Gewächse. gr. 8⁰. Berlin 1808. (Flittner. 1 ℳ 50 ₰)
730. **Gourcuff,** Oliv. de, Le caffé. Epitre attribuée à Senecé, publiée sur le manuscrit inédit avec un avant-propos. 8⁰. Nantes 1883. br.
731. **Juch,** K. W., Der elegante Caffeetisch. (Ueber Getränke und Backwerke.) 8⁰. Nördlingen 1821, Beck. 1 ℳ 75 ₰
732. **Kaffee,** Thee und Chokolade, oder Kenntniß des diät. Gebrauchs, der Güte ꝛc. des Kaffees ꝛc. M. 1 Kpfr. 8⁰. Leipz. 1823, Joachim. 1 ℳ 50 ₰
733. **Kaffee,** Zucker und Syrup, der neue wohlfeile, oder deutliche Anweisung in Bereitung ꝛc. 8⁰. Pirna 1808. (Friese. 1 ℳ)
734. **Kaffee-Zeitung,** Allgem. Red. v. E. Stapff. 1. Jahrg. 1884. Folio. Rotterdam. 12 ℳ
735. **Kann** der Kaffee durch ein Surrogat ersetzt werden? 8⁰. Leipzig 1808. (Märker. 40 ₰)
736. **Kortum,** Der Kaffee u. seine Stellvertr. 8⁰. Elberfeld 1809, Schönian. 1 ℳ
737. **Laubender,** B., Der Kaffee und seine bis jetzt bekannten 42 Surrogate. 8⁰. Nürnberg 1805. (Monath. 1 ℳ 75 ₰)
738. **Martin,** A., Manuel de l'amateur de café. kl. 8⁰. Paris 1828, Audot. (VII u. 85 S. m. 1 Lithogr. u. 1 Kupfer.)
739. **Neuhof,** W., Der Kaffee und Thee, wie deren sämmtl. Surrogate. 2. Aufl. 8⁰. Weimar 1866, Voigt. 1 ℳ

740. **Scheeler**, v., Kaffee- und Zucker-Surrogate. 8⁰. Eßlingen 1814. (Fixdorf. 40 ₰)
741. **Schwarzkopf**, J. A., Der Kaffee, seine Bestandtheile, Anwendung, Wirkung und Geschichte. 8⁰. (129 S.) Weimar 1881, Voigt. 2 ℳ
742. **Simmonds**, Peter Lund, Caffee as it is and as it ought to be. 12⁰. London 1864.
743. — Caffee and Chicory. 8⁰. London 1864.
744. **Suleika**, G., Geheimniß der Zubereitung, mit wenig Kaffee einen starken u. wohlschmeckenden Kaffee zu kochen. 16⁰. Leipz. 1865. (H. Schmidt jr. 1 ℳ)
745. **Wolfart**, H., Die Kaffeeküche. gr. 16⁰. Luzern 1859. (Straube. 60 ₰)

Kephir.

746. **Dimitrijew.** Kefir oder Kapir. Echter Kumyß oder Kuhmilch. Eine kurze Anleitung zu seiner Bereitung und Verwendung als Heilmittel für Kranke. Deutsch von E. Bothmann. 8⁰. Hannover 1884, Brandes. 80 ₰
747. **Podwyssotzki**, W., Kefyr, kaukasisches Gährungsferment und Getränk aus Kuhmilch. Seine Geschichte, Litteratur, Zubereitung, Zusammensetzung ꝛc. A. d. Russ. übersetzt von M. Schulz. gr. 8⁰. (XI, 73 S.) St. Petersburg 1884, Ricker. 1 ℳ 60 ₰
748. **Theodoroff**, J., Historische und experimentelle Studien über den Kephir. gr. 8⁰. (28 S.) Würzburg 1886, Stahel. 1 ℳ 20 ₰

Obst- und Fruchtweine.

749. **Boettner**, Joh., Die Obstweinbereitung. Anleitung zur rationellen Kultur der Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren und zur Herstellung eines vorzüglichen Weines aus ihren Früchten. 3. Aufl. 8⁰. (45 S.) Oranienburg 1886, Freyhoff. 1 ℳ
750. — Die Beerenobstkultur und Verwertung des Beerenobstes zur Weinbereitung. Anleit. zur Pflanzung und Pflege der Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Erdbeeren im Hausgarten, wie zur Anlage und Behandlung größerer Beerenobst-Kulturfelder. Nebst Unterweisung zur nutzbringenden Verwendung der Früchte zur Beerenwein-, Fruchtsaft- u. Geleebereitung ꝛc. Mit Anhang: Die Kultur des Weinstocks in Bergen, Gärten und an Spalierwänden. Mit 51 Abbildungen. gr. 8⁰. (VIII, 208 S.) Ebd. 1886. 3 ℳ, geb. 4 ℳ
751. **Emft**, T., Obstwein für's Haus. Anleitung um bequem, sicher und billig einen vorzüglichen Obstwein zu bereiten. 8⁰. Potsdam 1887, Link. 50 ₰
752. **Graeger**, N., Die Obstweinkunde oder Bereitung aller Arten Weine aus Beeren-, Stein- und Kernobst, als auch aus den Blüten, Blättern und Wurzeln einiger Pflanzen, sowie die Darstellung des Meths (Honigweins), des Birkenweins und des englischen Pop. 2. Aufl. Mit 1 Taf. enth. 16 Abb. gr. 8⁰. (XIV, 121 S.) Weimar 1886, B. F. Voigt. 2 ℳ 50 ₰
753. **Ilgen**, F. H. W., Rationelle Obstweinbereitung. M. 4 Holzschn. 1 ℳ 20 ₰
754. **Mulack**, C., Praktische Winke über Baum- und Beerobst nebst Anweisung zur Bereitung der Obstgetränke. 8⁰. (34 S.) Angermünde u. Berlin 1880. Lorentz. 50 ₰
555. **Rubens**, F., Die Weinbereitung aus Obst. 2 ℳ 25 ₰
756. **Schmidt**, C. H., Die Obstweinbereitung. gr. 8⁰. M. 1 Taf. Quedlinburg 1857, Basse. 1 ℳ 25 ₰
757. **Schulze**, C., Kurze Anleitung zur Bereitung aller Arten Weine aus Beeren und Kernobst, sowie die Herstellung des Meths und des Birkenweins. 12⁰. (47 S.) Leipzig 1880, Ruhl. 75 ₰

Selterwasser ꝛc.

758. **Greßler**, E., Anleitung und Recepte zur Anfertigung aller Arten Luxusgetränke mittelst Mineralwasser-Bereitungsmaschinen. gr. 8⁰. (40 S.) Halle 1866, Tausch & Grosse. 17 ℳ
759. — Praktisches Handbuch der Mineralwasserfabrikation. gr. 8⁰. (155 S. m. 1 Tab.) Halle 1867, Fricke. 4 ℳ
760. **Hager**, H., Anleitung zur Fabrikation künstlicher Mineralwässer ꝛc. 2. Aufl. M. Holzschn. gr. 8⁰. (184 S.) Leipzig 1870. Günther. 4 ℳ 50 ₰.
761. **Hirsch**, B., Die Fabrikation der künstlichen Mineralwässer und anderer moussirender Getränke. 2. Aufl. M. 81 Holzschn. gr. 4⁰. Braunschweig 1876, Schwetschke & Sohn. 7 ℳ 20 ₰.
762. **Keil**, W., Dr., das kohlensaure Wasser. Leipzig 1859, J. J. Weber. 50 ₰
763. **Kolbe**, H., Was ist künstliches Mineralwasser? gr. 8⁰. (24 S.) Leipzig 1877, Barth. 60 ₰.
764. **Lachapelle**, H., u. Ch. **Glover**, Handbuch der Fabrikation gashaltiger Getränke. A. d. Franz. gr. 8⁰. (376 S. m. Holzschn.) Berlin 1869, Parey. 6 ℳ
765. **Meitz**, O., Die Fabrikation der moussirenden Getränke und der künstlichen Mineralwässer. 8⁰. (132 S. m. H.) Wien 1881, Hartleben. 2 ℳ
766. **Quarizius**, C. G, Die künstliche Darstellung aller gangbaren moussirenden Getränke. 3. Aufl. (203 S. m. Abbild.) Weimar 1887. B. F. Voigt. 3 ℳ 90 ₰
767. **Schultze**, H. u. R., Lehrbuch der Fabrikation von Mineralwässern. (170 S. m. Abbild.) Berlin 1870, Gerschel. 3 ℳ.
768. **Zeitschrift** für Mineralwasser-Fabrikation. Hrsg. v. P. Lohmann. 4. Jahrg. 1887/88. 24 Nrn. gr. 8⁰. Berlin 1887, Voß. 8 ℳ

Spirituosen.

(Branntwein, Rum, Arrac, Liqueure ꝛc.)

769. **Anleitung**, kurze praktische, zur Bereitung aller Arten Liqueure, künstlicher Weine ꝛc. 3. Aufl. 8⁰. (43 S.) Stuttgart 1865, Schober. 60 ₰
770. **Asmuß**, E. J., Die Fabrikation der Zucker-Couleur. [Rum-, Essig- und Biercouleur.] 8⁰. (48 S. m. H.) Berlin 1866, Springer. 1 ℳ 50 ₰
771. **Balling**, C., Die Branntwein-Brennerei und die Hefen-Erzeugung. 2 Bde. m. 3 Taf. u. 3 Tab. gr. 8⁰. (542 S.) Prag 1865, Tempsky. 9 ℳ.
772. — Die Branntwein-Brennerei und Spiritus-Fabrikation, sowie die Destillation, Rum- und Liqueur-Bereitung auf warmem und kaltem Wege. 8⁰. (112 S.) Berlin 1870, Mode. 1 ℳ 80 ₰
773. **Behrendt**, P., Kurze Anleitung zum praktischen Brennereibetriebe. 8⁰. (139 S. m. Holzschn.). Stuttgart 1885, Ulmer. 2 ℳ 20 ₰
774. **Böhm**, H., Das Neueste und Interessanteste der ges. Branntwein-Brennerei-Kunde. 9. Aufl. 8⁰. (184 S. m. Illustr.) Berlin 1885, R. Kühn. 6 ℳ
775. **Brennerei-Zeitung**, österreichisch-ungarische. Organ der Spiritus-Industrie in Oesterreich-Ungarn. Hrsg. v. Rich. Jahn. 4. Jahrg. 1887. 24 Nrn. (à 2—3 B.) hoch-4⁰. Prag. Calve. Jährl. 10 ℳ
776. **Brönner**, A., Kurzgefaßte Anleitung zu einem verbesserten Branntwein-Brennerei-Betrieb mit Kartoffeln und Mais, dann zur Branntwein-Erzeugung aus Obst. 3. Aufl. 8⁰. (61 S.) Wiesbaden 1882. Kunze's Nachf. 80 ₰
777. **Destillateur-Zeitung**, deutsche. Central-Organ für die gesammte Spirituosen-Branche ꝛc. Red.: Cäs. Lax. 8. Jahrg. 1887. 104 Nrn. (à 1 bis 1½ B.) Fol. Bunzlau 1887, A. Appun's Buchh. Jährl. 10 ℳ

778. **Dittmann**, W., 200 Vorschriften zur Anfertigung der beliebtesten Liqueure ꝛc. 2. Aufl. 8⁰. Altona 1860.
779. **Eidherr**, Ed., Der chemisch-technische Brennerei-Leiter. 3. Aufl. Mit 37 Abbild. 8⁰. (VIII, 195 S.) Wien 1886, Hartleben. 3 ℳ
780. **Fischer**, A., Die Likör-Fabrikation in ihrem ganzen Umfange. Hrsg. von Dr. Elsner. 3. Aufl. Mit Abbild. gr. 8⁰. Halle 1881, Knapp. 4 ℳ
781. **Fischer**, G. A., Erfahrungen beim Brennerei-Betriebe. 8⁰. (22 S.) Weimar 1866. B. F. Voigt. 1 ℳ 50 ₰.
782. **Fuchs**, Die Branntwein-Brennerei. (318 S. m. Holzschn.) Leipzig 1875, H. Voigt. 4 ℳ 50 ₰.
783. **Gaber**, Aug., Die Fabrikation von Rum, Arrak, Cognac und allen Arten von Obst- und Früchtenbranntweinen, sowie die Darstellung der besten Nachahmungen von Rum, Arrak, Cognac, Pflaumenbranntwein [Slibowitz], Kirschwasser ꝛc. Mit 45 Abbild. 8⁰. (VIII, 367 S.) Wien 1886, Hartleben. 4 ℳ 50 ₰
784. **Gaber**, A., Die Likör-Fabrikation. 2. Aufl. (400 S. mit 12 Abbildungen.) Wien 1878, Hartleben. 4 ℳ 50 ₰
785. **Geiß**, F. G., Die comprimirten Grundessenzen, eine wesentliche Verbesserung der gesammten Likörbereitung. 7. Aufl. 8⁰. (59 S.) Halle 1867, Hendel. 10 ℳ
786. **Gelbcke**, E., Der rationelle praktische Branntweinbrenner. 8⁰. (166 S.) Reval 1884, Kluge. 7 ℳ
787. **Glaeser**, T. Praktischer Branntweinbrennerei-Betrieb. 3. Aufl. 8⁰. (346 S. m. H.) Halle 1883, Knapp. 6 ℳ
788. **Grämer**, G. B., Neues prakt. Handbuch der Destillation und gründliche Anleitung zur Herstellung feiner und wohlschmeckender Liköre, Rum, Arac, Cognac u. Essenzen. 6. verb. Aufl. 8⁰. (24 S.) Chemnitz 1880, Hager. 50 ₰
789. **Gumbinner**, L., Handbuch der Likör-Fabrikation. Nach dem Französ. des P. Dublais frei bearb. 3. neu bearb. Aufl. Mit 26 Holzschn. gr. 8⁰. (231 S.) Berlin 1878, Parey. 4 ℳ
790. **Haefele**, L., Die Branntweinbrennerei als landwirthschaftliches Nebengewerbe. 2. verb. Aufl. 8⁰. (71 S.) Würzburg 1872, Kreßner. 1 ℳ 20 ₰
791. **Hamilton**, A., Wichtige Auszüge u. unentbehrliche Nachträge aus und zu meinen sämmtlichen Schriften über Branntweinbrennerei. gr. 8⁰. (64 S.) Leipzig 1880, Thiel. 3 ℳ
792. — Brennerei-Erfahrungen aus 35 Brennperioden, die Quintessenz der Branntweinbrennerei. 5. verm. Aufl. Mit Holzschn. gr. 8⁰. (464 S.) Leipzig 1875, Schmidt & Günther. 4 ℳ 50 ₰
793. — Das wichtigste der Getreidebrennerei und Preßhefenfabrikation. 2. verm. Aufl. gr. 8⁰. (64 S.) Leipzig 1878, Kirchner. 5 ℳ
794. **Hofmann**, C., Chemisch-technisches Universal-Receptbuch enth. das ganze Wissen der warmen und kalten Destillation, sowie die vollständige Fabrikation der dazu erforderlichen äther. Oele und Essenzen, Tinkturen, Farben und Fruchtsäften. Mit Abbild. Berlin 1880, Stahn. 7 ℳ 50 ₰
795. **Huß**, Dr. H.. Der gesammte Brennerei-Betrieb. 6. verm. Aufl. gr. 8⁰. (299 S.) Berlin 1875, Grieben. 6 ℳ
796. — Prakt. Unterweisung im Brennerei-Betriebe. 4. Aufl. gr. 8⁰. (112 S.) Ebd. 1867. 12 ℳ
797. **Jud**, H., Praktische Anleitung zur Liqueur- und Branntwein-Fabrikation, sowie zur Wein- und Mostbereitung und Verbesserung von Getränken. 7. verb. Aufl. 8⁰. (117 S.) Luzern 1875, Prell. 2 ℳ 40 ₰
798. **Kienholz**, E., Der Branntwein und das Volkswohl. gr. 8⁰. (15 S.) Berlin 1886, Feldmann's Verl.-Anst. 30 ₰

799. **Körte**, A., Die Branntweinbrennerei nach praktischen Erfahrungen wissenschaftlich erläutert. 3. verb. Aufl. Mit 4 Holzschn. gr. 8°. (234 S.) Breslau 1876, Kern's Verl. 4 ℳ 50 ₰
800. **Korth**, H., Die Destillation auf kaltem Wege oder die leichte und schnelle Bereitung der verschiedenen Branntweine und Liqueure durch äther. Oele und Essenzen. 8°. (72 S.) Berlin 1868, Nauck & Co. 1 ℳ
801. **Kreplin**, E. W., Die wirklichen Fortschritte und Erfolge der Branntwein-Brennerei und Spiritus-Fabrikation in ihrer vollkommensten Gestalt. 8°. (375 S. m. Steintaf.) Leipzig 1867, M. Schäfer. 6 ℳ
802. **Kupffer**, Ad. Th. v., Handbuch der Alkoholometrie. Lex.-8°. (238 S. m. Holzschn. Berlin 1865, Springer. 7 ℳ
803. **Leuchs**, J. C., 100 Erfahrungen und Fortschritte in der Branntweinbrennerei ꝛc. gr. 8°. (76 S. m. Holzschn.) Nürnberg 1867, Leuchs & Co. 3 ℳ
804. **Liebig**, C., Die Distillation auf kaltem Wege. Mit über 400 Recepten und Anweisungen. 11. verm. Aufl. 8°. (144 S.) Berlin 1877, Mode. 1 ℳ 50 ₰
805. **Liqueur-Fabrikant**, Der wohlerfahrene. gr. 8°. (400 S.) Brünn 1878, Karafiat. 5 ℳ
806. **Loeff**, P., Praktisches Handbuch für Brennerei-Anlagen. (55 S. m. Holzschn. u. 12 Lithogr.) Fol. Leipzig 1870, J. M. Gebhardt. 6 ℳ 75 ₰
807. **Maercker**, M., Handbuch der Spiritus-Fabrikation. 2. umgearb. Aufl. Mit 14 Tfln. u. 214 Holzschn. gr. 8°. (828 S.) Berlin 1880, Parey. 20 ℳ
808. **Markl**, A., Die Brauerei-Instrumente, ihre Prüfung und ihr Gebrauch. Mit 22 Holzschn. 8°. (104 S.) Saaz 1880, Butter. 8 ℳ
809. – Die Liqueur-Fabrikation auf kaltem Wege. 8°. (198 S.) Prag 1877. Mikulas & Knapp. 2 ℳ 40 ₰
810. **Meyer**, H., Die Krisis der Branntwein-Produktion Norddeutschlands und der Weg zur Besserung. gr. 8°. (20 S.) Posen 1886, Türk. 50 ₰
811. **Mettin**, F. H., Anleitung zur Selbstbereitung aller in- und ausländischen Liqueure. 8°. (105 S.) Leipzig 1867, Lucius. 1 ℳ 20 ₰.
812. **Moltke**, H., Prakt. Lehrmethode zur vollständigen Erlernung der Destillation. 2. verb. Aufl. 8°. (64 S.) Leipzig 1879, Moltke. 4 ℳ
813. **Moewes**, A. L., Die Destillirkunst der geistigen Getränke auf warmem wie auf kaltem Wege. 7. verb. Aufl. Mit Holzschn. gr. 8°. (316 S.) Berlin 1871, Schroeder. 3 ℳ
814. **Murjahn**, E., Schule der Brennerei. 8°. (360 S.) Berlin 1864, R. Kühn. 8 ℳ 50 ₰.
815. **Payen**, A., Vollständiges Handbuch der Branntwein-Brennerei u. Spiritus-Fabrikation. In's Deutsche übertragen von G. Türck. Mit Abbildgn. 3. Aufl. 8°. (560 S.) Berlin 1869, Mode. 4 ℳ 50 ₰
816. **Pfitzinger**, W., Der Brennerei-Werkführer. 8°. (84 S. m. Illustr.) Leipzig u. Prag 1883, Calve. 2 ℳ.
817. **Rawötzky**, G. T., Neueste praktische und für Jedermann verständl. Anleit. zur Destillation auf kaltem Wege. 8°. (28 S.) Leipz. 1866, Wartig. 9 ℳ
818. **Reich**, L., Der praktische Brennerei-Leiter. Mit 1 Taf. Abbild. 8°. (34 S.) Prag 1865, Lehmann. 4 ℳ
819. **Reis**, J., Bereitung der Brennerei-Kunsthefe. 8°. (48 S.) Wien 1883, Hartleben. 1 ℳ 50 ₰, geb. 2 ℳ 30 ₰
820. **Riebe**, O., Das Brennerei-Betriebsverfahren. 2. Aufl. 8°. (30 S.) Cölleda 1885, (Brocke). 15 ℳ
821. **Schedel**, C. F. B., Praktische und bewährte Anweisung zur Destillirkunst und zur Fabrikation der Liqueure, Aquavites, Crèmes, der doppelten und einfachen Branntweine ꝛc. Neu bearb. von Dr. Graeger u. A. Myrincka. 9. verb. Aufl. Mit 2 lith. Taf. Abbild. 8°. (368 S.) Weimar 1879, B. F. Voigt. 4 ℳ 50 ₰

822. **Schmeer**, E., Ueber Spiritus-Dampf-Brennapparate, Spiritusfabrikation ꝛc. Mit Abbild. auf 6 Steintaf. 8⁰. (34 S.) Ratibor 1873, Wichura & Co. 1 ℳ 50 ₰
823. **Schönberg**, A., Populäres Handbuch der Spiritus- und Preßhefe-Fabrikation. 2. umgearb. Aufl. Mit 23 Holzschn. 8⁰. (272 S.) Wien 1810, Hartleben. 3 ℳ
824. **Schönwald** jr., S., Rezeptbuch. Praktische und kurz zusammengefaßte Anleitung zur Fabrikation von Liqueuren, Grundessenzen, Fruchtsyrupen, Rum, Arac, Cognac ꝛc. gr. 8⁰. (62 S.) Berlin 1880, Grosser. 6 ℳ.
825. **Schroeder**, C., Anleitung zur Fabrikation der vorzüglichsten Liqueure, Aquavite, Rum ꝛc. 8⁰. (24 S.) Nordhausen 1866, Haacke. 50 ₰
826. **Schubert**, Ed., Der rationelle Brennereibetrieb. Mit eingedr. Holzst. 8⁰. (226 S.) Braunschweig 1865, Vieweg & Sohn. 3 ℳ
827. — Praktisches Recept-Taschenbuch für Destillation. Mit Holzst. 2. Aufl. 8⁰. (220 S.) Ebd. 1865. 3 ℳ
828. — Praktisches Rezept-Taschenbuch für Destillation. 859 Rezepte zur Bereitung aller Sorten Liqueure, der Doppel- und einfachen Branntweine auf warmem und kaltem Wege, des Absynth, der Magen-Tropfen ꝛc. 3. verb. Aufl. v. Dr. H. Beckurts. M. Holzst. 8⁰. (288 S.) Ebd. 1877. 4 ℳ
829. **Schwarzwäller**, Dr. U., Lehrbuch der Spiritus-Fabrikation. 4. verm. Aufl. Mit 58 Holzschn. u. 11 Zahlentheorien. 8⁰. (554 S.) Hannover 1874, Cohen. 10 ℳ
830. — Schule der praktischen Spiritusbrennerei. Mit 26 Holzschn. u. 4 Zahlentafeln. gr. 8⁰. (260 S.) Ebd. 1875. 5 ℳ
831. **Siegl**, Ed., Melassen- und Rüben-Brennerei. gr. 8⁰. (111 S. mit Holzschnitt u. 2 Holzschntaf.) Patschkau 1866, Wallishauser in Wien. 4 ℳ
832. **Siemens**, E., Ueber Destillir-Apparate nebst Beschreibung der neuesten Construction des Hohenheimer Dephlegmators. Mit Abbild. 1850.
833. **Siemers**, C., Anleitung zum Branntweinbrennen, mit besonderer Berücksichtigung des kleineren Brennereibetriebes. M. Holzschn. 2. Aufl. gr. 8⁰. (109 S.) Stuttgart 1870, Ulmer. 1 ℳ 60 ₰
834. **Stammer**, Dr. C., Die Branntweinbrennerei und deren Nebenzweige. M. 215 Holzst. gr. 8⁰. (830 S.) Braunschw. 1876, Vieweg & Sohn. 20 ℳ
835. — Wegweiser in der Branntweinbrennerei. Zugleich 4. umgearb. Auflage von Schubert's Brennereibetrieb. M. zahlreichen Holzschn. 8⁰. (257 S.) Ebd. 1876. 5 ℳ 60 ₰
836. **Stange**, C., Handbuch für Brennereitreibende, enth. die auf den Brennereibetrieb bezügl. gesetzl. u. reglement. Vorschriften. gr. 8⁰. (127 S.) Iserlohn 1878, Baedeker. 2 ℳ
837. **Stenberg**, Ueber Fabrikation von Flechtenbranntwein. Uebersetzt von A. v. Krempelhuber. (41 S. mit 1 Steintafel in gr. qu.-Fol.) gr. 8⁰. Wien u. Berlin 1870, Friedländer & Sohn. 1 ℳ 50 ₰
838. **Süßbach**, R., Der praktische Destillateur. 8⁰. (80 S.) Dresden 1869 Schrag. 1 ℳ 50 ₰
839. **Trempenau**, W., Das Ganze der Destillation und Liqueurfabrikation. gr. 8⁰. (50 S.) Magdeburg 1865, Heinrichshofen. 1 ℳ 25 ₰
840. **Uebe**, C. B., Der praktische Destillateur. gr. 8⁰. (16 S.) Leipzig 1865, Leiner. 1 ℳ
841. **Verfall**, der, der Spiritusbrennereien und die Mittel einer gründlichen Abhülfe. gr. 8⁰. (75 S.) Prag 1865, Calve. 3 ℳ 20 ₰
842. **Wehmer's** Spiritusbrennerei-Betrieb. 8⁰. (43 S.) Erxleben u. Aschersleben 1870, Huch. 3 ℳ
843. **Weiß**, Der vollkommene Destillateur auf kaltem Wege ohne alle Apparate. Ulm 1859.
844. **Wettendorfer**, G., Praktische Anleitung über die gesammte Destillirkunst. gr. 16⁰. (96 S.) Wien 1867, Wenedikt. 1 ℳ 20 ₰

845. **Wilfert**, A., Die Kartoffel- und Getreidebrennerei. 8⁰. (434 S. m. H.) Wien 1885, Hartleben. 5 M 40 ₰
846. **Wilhelm**, H. F., Der intelligente Destillateur. 8⁰. (48 S.) Leipzig 1872, Kasprowicz. 4 M 50 ₰
847. **Zeitschrift** für Spiritusindustrie. Unter Mitwirkung v. Maercker. Hrsg. von Delbrück. 10. Jahrg. 1887. 52 Nrn. (à 1—2 B. m. eingedr. Fig.) Fol. Berlin, Parey. Jährl. 20 M

Thee.

848. **Fries**, v., Darstellung der Theekultur u. des Theehandels in China. gr. 8⁰. (21 S.) Wien 1878, Seidel & Sohn. 80 ₰.
849. **Hoch**, J. H., Vollständiger Theetisch. 8⁰. Dresden 1865, Türk. 1 M
850. **Kortum**, Der Thee und seine Stellvertreter. 8⁰. Essen 1811. Baedeker. 1 M 25 ₰.
851. ***Langstedt.** Thee, Kaffee und Zucker in historischer, chemischer, diätetischer ökonomischer und botanischer Hinsicht erwogen von F. L. Langstedt. Nürnberg 1800, Raspe. 8⁰. (XVI, 272 S.) 3 colorirte Kupfer und 1 Vignette.)
852. ***Reade,** Arthur, Tea and tea drinking. 8⁰. London 1884, Sampson Low, Marston, Searle, Rivington. (3 Bll., 154 S., 4 Hlzschn., Abbild. i. Text.)
853. **Schwarzkopf**, J. A., Der Thee, seine Bestandtheile, Wirkung und Geschichte. 8⁰. Halle 1881, Knapp. 80 ₰ (Siehe auch unter Caffee.)

Wein.

854. **Adreßbuch** der Weinhändler, Schaumweinfabrikanten und Weinkommissionäre in Deutschland, Oesterreich-Ungarn und der Schweiz. Bearb. v. F. J. Dochnahl. 16⁰. (179 S.) Kreuznach 1877, Voigtländer. geb. 2 M 50 ₰
855. **Babo**, L. v., Anleitung zur Bereitung und Pflege des Weines. 2. Aufl. gr. 8⁰. (250 S.) Frankfurt 1879, Winter. 3 M
856. — Handbuch der Kellerwirthschaft. 2. Aufl. 8⁰. (881 S. m. Holzschn.) Berlin 1885, Parey. 20 M.
857. **Balling**, C., Die Bereitung des Weines. (156 S.) Prag 1875, Tempsky. 4 M 50 ₰
858. **Baumert**, G., Beiträge zur Kenntniß der californischen Weine. gr. 8⁰. (50 S.) Berlin 1886, Parey. 1 M 50 ₰
859. **Bersch**, J., Die Vermehrung und Verbesserung des Weines. (Mit 11 H.) gr. 8⁰. (87 S.) Wien 1872, Hölder. 2 M 40 ₰
860. — Die Weinbereitung. Ein Handbuch für Weinproducenten, Kellermeister und Weinhändler. Mit 28 Holzschn. gr. 8⁰. (158 S.) Ebd. 1871. 4 M
861. — Der Wein u. sein Wesen. Eine Darstell. der Vorgänge der Weinwerdung und der Kellerwirthschaft auf wissenschaftlicher Grundlage. I. Thl. Die Entstehung des Weines. Mit 8 H. gr. 8⁰. (284 S.) Ebd. 1878. 6 M
862. — Dasselbe. II. Thl. Die Kellerwirthschaft. Mit 44 Holzschn. gr. 8⁰. (259 S.) Ebd. 1879. 5 M 60 ₰
863. **Beyse**, J., Katechismus der Kellerwirthschaft. 3. verb. Aufl. 8⁰. (173 S.) Wien 1880, Hartleben. cart. 1 M 50 ₰
864. — Kellerbüchlein des wohlerfahrenen Weinwirthes unserer Zeit. 3. verm. Aufl. gr. 8⁰. (144 S.) Ebd. 1873. 1 M 50 ₰
865. **Bronner**, J. P., Anweisung zur nützlichsten Anpflanzung der Tafeltrauben 2c. Mit Abbildg. Heidelberg 1835.
866. — Die teutschen Schaumweine. Für teutsche Weinzucht u. teutsche Weintrinker. 8⁰. Heidelberg 1842.

867. **Cadet-de Vaux**, Allgemeine verständl. Anleitung zur Verfertigung des Weines. Aus dem Französ. übersetzt. 8⁰. Tübingen 1801.
868. **Chaptal**, J. A., Ueber den Bau, die Bereitung und Aufbewahrung der Weine. 8⁰. Carlsruhe 1801.
869. ***Chasteigner**, V. P. de, Les vins de Bordeaux. Préface par Charles Monselet. Frontispice de Ch. Donzel. 4. éd. 8⁰. Paris 1873, Bachelin-Deflorenne. (XX u. 124 S. 1 Tfl. Chap. VII, pp. 79—86: Ordre de service des vins à table.)
870. **Chevalier**, M., Schmackhafter und gesunder Wein ohne Trauben mit außerordentlich geringen Kosten. Nach d. Franz. 12⁰. Stuttgart 1874, Scheible.
871. **Dahlen**, H. W., Die Weinbereitung, mit zahlr. Holzſt. 7. Aufl. 8⁰. (480 S.) Braunschweig 1878—1880, Vieweg & Sohn. 12 M
872. **Dandolo**, V., Enologia ovvero l'arte di fare, conservare e far viaggiare i vini del regno. 2 vols. 8⁰. Milano 1812.
873. **Dochnahl**, F. J., Die neue Weinbereitung mit und ohne Kelter. 8⁰. (27 S.) Frankfurt a. M. 1873 Winter. 1 M
874. — Die künstliche Weinbereitung und die naturgemäße Verbesserung und Vermehrung des Obst- und Traubenweines. Mit Tab. 3. m. Nachtrag verm. Ausg. (151 S. u. Nachtrag 38 S.) Ebd. 1878. 7 M
875. — Nachtrag zur künstlichen Weinbereitung. 8⁰. (38 S.) Ebd. 1878. 1 M
876. — u. G. **Rawald**, Der Weinkeller. Praktische Mittheilungen über Weinbau, Obst- u. Traubenwein-Bereitung, Kellerwirthschaft u. Weinhandel. 1. u. 2. Heft. gr. 8⁰. Ebd. 1873. 4 M 40 ₰
Inhalt: I. Traubenzucker oder Rohrzucker. (68 S.) 2 M. II. Der Weinbau. 1. Abth. Weinreben. (144 S. m. 1 Steintaf.) 2 M 40 ₰
877. **Eckstein**, H., Ist die Weinveredlung eine Erfindung der Neuzeit? Ein Beitrag zur Geschichte der Weinpflege. 8⁰. (15 S.) Würzburg 1877, Stuber. 40 ₰
878. **Erdmann**, L., Praktische Anleitung zur Most- und Weinveredlung und Weinbehandlung. Mit Holzschn. gr. 8⁰. (44 S.) Alzey, Ackermann. 1 M
879. **Fölix**, J., Gründliche Belehrung über richtiges Gallisiren oder Veredeln des Traubenmostes in nicht guten Weinjahren durch Zucker- u. Wasser-Zusätzen. Nebst 3 Tabell. 3. verb. Aufl. 8⁰. (44 S.) Mainz u. Stuttgart, Aue. 1 M
880. **Frings**, C. H., Das Weinbüchlein. Praktische Anweisung zur vortheilhaften Behandlung des Traubenmostes und der Trester (Treber) 2c. gr. 8⁰. (32 S.) Mainz 1866, Lesimple. 1 M
881. **Glaß**, B., Weinlexikon. 8⁰. (226 S.) Berlin 1885, Parey. 5 M
882. **Gracklauer**, O., Verzeichniß sämmtlicher Schriften über Weinbereitung, Weinverbesserung, Kellereiwesen 2c., welche von 1865—1881 im deutschen Buchhandel erschienen sind. 8⁰. (8 S.) Leipzig 1881. 20 ₰
883. **Graeger**, N., Die Kellerwirthschaft oder die Behandlung des Weins und des Biers in Gebinden und Flaschen im Keller. Nebst einer kurzen Anleitung zur Zucht und Pflege des Weinstocks, sowie zur Bereitung des Weins und des Biers. 3. umgearb. Aufl. Mit 17 Abbild. 8⁰. (197 S.) Weimar 1873, B. F. Voigt. 3 M
884. **Grenier**, L., Der Weinhandel in der Schweiz. 8⁰. (14 S.) Zürich 1887, Verlagsmagazin. 80 ₰
885. **Hamm**, Wilh., Das Weinbuch. Der Wein, sein Werden und Wesen; Statistik und Charakteristik sämmtl. Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller. 3. bedeutend verm. Aufl., bearb. v. Frhrn. A. v. Babo. Mit 36 in den Text gedr. Abbildgn. gr. 8⁰. (XVI, 620 S.) Leipz. 1886, Weber. geb. 12 M.
886. **Hauch**, A., Weinbau und Weinbereitung. 8⁰. (115 S. m. H.) Wien 1882. Faesy. 2 M 40 ₰

887. **Hellenthal's**, K. A., Hilfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler oder der vollkommene Weinkellermeister. 9. Aufl. Verb. von J. Beyse. Mit 58 Holzschn. (400 S.) gr. 8⁰. Wien 1883, Hartleben. 5 M

888. **Jablanczy**, J., Der Weinbau und die Kellerwirthschaft. 8⁰. (208 S. m. H.) Wien 1881, Gerold's Sohn. 3 M 60 ₰

889. **Jahresbericht**, oenologischer. Bericht über die Fortschritte der Wissenschaft und Praxis auf dem Gebiete von Rebbau, Weinbereitung, Kellerwirthschaft 2c Hrsg. v. Weigelt. 6. u. 7. Jahrg. 1883 u. 1884. gr. 8⁰. Kassel 1886, Fischer. 12 M

890. **Jullien**, F., Die vollständige Kellnerei des französischen Weinwirths. Mit Abbild. 8⁰. Pest 1829.

891. — Der erfahrene Weinkellermeister. Neu hrsg. von E. Roßnagl und W. Artus. 6. Aufl. m. 5 Taf. Abb. in qu. Fol. gr. 8⁰. (326 S.) Quedlinburg 1871, Basse. 6 M

892. **Keller**, C., Anleitung zur Weinveredlung oder die Möglichkeit der Darstellung guter und reiner Weine aus unreifen Trauben, sowie über die Bereitung ausgezeichneter Tresterweine und die Veredlung alter geringer Weine. 4. umgearb. Aufl. 8⁰. (62 S.) Schaffhausen 1880, Schalch. 1 M 50 ₰

893. **Kerntler**, F., Erfahrungen aus der Praxis der Rothweinbereitung. gr. 8⁰. (18 S.) Heidelberg 1878, C. Winter. 60 ₰

894. **Kies**, G. Fr., Obstmost und Wein-Veredelung und Vermehrung mittels Anwendung von Traubenzucker. 4. Aufl. 8⁰. (29 S.) Stuttgart 1865, Schober. 45 ₰

895. **Kohler**, J. M., Der Weinstock und der Wein. — Neueste Fortschritte in der Weinbereitung als Ergänzung dazu. Mit 3 Holzschn. gr. 8⁰. Aarau 1871. Christen. 1 M 95 ₰

896. **Leuchs**, J. C., Jedermann auch ohne Weinberg sein eigener Wein-Bereiter. Lex.-8⁰. (91 S.) Nürnberg 1866, Leuchs & Co. 1 M 80 ₰

897. — Untersuchungen über die Entstehung von Wein, Branntwein, Bier, Essig durch die sog. freiw. Zersetzung oder Gährung, sowie über Hefe, Schimmel, Kahn, Essigmutter, Holzschwamm, Verdauungs- und Verzuckerungsstoff, Verwesung, Fäulniß. gr. 8⁰. (248 S.) Ebd. 6 M

898. — Vollständige Weinkunde, oder der europäische Winzer und Kellermeister. Mit Abbildgn. 8⁰. Ebd. 1839.

899. **Londet**, Maladie de la vigne, connue sous le nom d'Odium Tuckeri. 8⁰. Avec 1 planche. Paris 1852.

900. **Mach**, E., Die Gährung und die Technologie des Weines. 8⁰. (382 S. mit Illustr.) Wien 1884, Faesy. 9 M

901. **Maier**, C., Die Ausbrüche, Secte und Südweine. 2. verb. Aufl. Mit 14 Abbild. 8⁰. (156 S.) Wien 1875, Hartleben. 2 M 25 ₰

902. **Neßler**, J., Der Wein, seine Bestandtheile und seine Behandlung nebst Anhang über Düngung der Reben und Untersuchungsmethoden der Weine. gr. 8⁰. (110 S.) Chemnitz 1865, Focke. 1 M 50 ₰

903. — Die Behandlung des Weines, insbesondere auch Verhütung und Beseitigung von Weinkrankheiten. Mit 11 Holzschn. 2. verm. Aufl. gr. 8⁰. (215 S.) Stuttgart 1873, Ulmer. 2 M 80 ₰

904. **Obstreil**, L., Natur- od. Kunstwein? Vortrag. gr. 8⁰. (47 S.) Brünn 1877, Winkler. 60 ₰

905. **Paguierre**, Classification and description of the wines of Bordeaus with map. 8⁰. (164 S.) Edinburgh 1828.

906. **Pascal**, A., Memoire sur la maladie de la vigne et sur le moyen curatif. Paris 1853.

907. **Pasto**, L., L'ode del vino. Ditirambo burlesco. 8⁰. Venezia 1850.

908. **Piaz,** A. dal, Die Conservirung von Wein und Most und die Anwendung der Salicylsäure in der Kellerwirthschaft. 8⁰. (74 S.) Wien 1878, Hartleben. 1 ℳ 20 ₰

909. — Die Verwerthung der Weinrückstände. Mit 20 Abbild. 8⁰. (176 S.) Ebd. 1877. 2 ℳ 50 ₰

910. — Die Weinbereitung und Kellerwirthschaft. Mit 29 Abbild. 8⁰. (373 S.) Ebd. 1878. 4 ℳ

911. **Pozzi,** G., La nuova chimica del gusto e dell' olfatto, ossia l'arte di comporre i vini artificiali etc. 2 tomi con tav. Milano 1817.

912. **Quarizius,** C. G., Die künstliche Darstellung aller gangbaren moussirenden Getränke, sowohl der Schaumweine wie auch der verschiedenen Mineralwasser. 3. Aufl. M. 43 Abbild. gr. 8⁰. (203 S.) Weimar 1870, B. F. Voigt. 3 ℳ 90 ₰

913. ***Redding,** C., Every man his own butler. Second ed. 8⁰. London 1852, William Tegg & Co. (XX, 143 S.)

914. **Regner,** A. v., Die Bereitung der Schaumweine mit besonderer Berücksichtigung d. franz. Champagner-Fabrikation. 8⁰. (376 S. m. 28 Illustr.) Wien 1879, Hartleben. 5 ℳ

915. **Rendella,** Pr., Tractatus de vinea, vindemia et vino. Fol. Venetiis apud Juntas 1629.

916. **Robin,** J., Zustand der Champagnerfabrikation in den Zollvereins-Staaten. gr. 8⁰. (16 S.) Naumburg a. S. 1865, Domrich. 50 ₰

917. **Rollwagen,** Heinr., Vollständige Kellermeisterei. Neue Aufl. 16⁰. (213 S.) Stuttgart 1866, Scheible. 1 ℳ 60

918. **Rosenzweig,** J., Adreßbuch d. Weinproducenten, Weinhändler ꝛc. 2 Bde. 8⁰. (637 S.) Wien 1883, Frick. 20 ℳ

919. **Rossel,** Prof. Dr. A., Gesetzliche Bestimmungen üb. den Verkauf v. Kunstweinen in der Schweiz. Der natürliche Wein, das Chaptalisiren, das Gallisiren, das Petiotisiren u. der Hefewein. gr. 8⁰. (19 S.) Frauenfeld 1885, Huber. 40 ₰

920. **Roth,** E., Die Chemie der Rothweine. Mit 28 Holzschn. gr. 8⁰. (223 S.) Heidelberg 1877, C. Winter. 4 ℳ

921. — Die Weinbereitung und Weinchemie in ihrer Theorie und Praxis. 2 Theile. gr. 8⁰. Ebd. 1877. 8 ℳ 80 ₰
Inhalt: I. Theil. Weinbereitung u. Mostverbesserung. (194 S.) 4 ℳ II. Theil. Weinbehandlung u. Weinverbesserung. Mit 23 Holzschn. (243 S.) 4 ℳ 80 ₰

922. **Rotter,** A., Vollständigstes und gründlichstes Weinbuch. 2. Aufl. 8⁰. (296 S.) Neu-Titschein 1878, Enders. 4 ℳ

923. **Samelson,** J., Zur Regelung der Weinfrage. gr. 8⁰. (15 S.) Coblenz 1887, Groos. 50 ₰

924. **Serviere,** J., Der theoretische und praktische Kellermeister. 8⁰. Frankfurt a. M. 1817.

925. **Sömmering,** S. T. di, Sopra un nuovo metodo di migliorare il vino. 4⁰. Napoli 1824.

926. **Sorge,** H. von der, Die praktische Weinprobe. 3. verb. Aufl. Mit 32 Abbild. 8⁰. (190 S.) Weimar 1875, B. F. Voigt. 2 ℳ 25 ₰

927. **Taschenkalender** für Weinbau u. Kellerwirthschaft f. d. J. 1887. 3. Jahrg. (Mit 1 Eisenbahnkarte.) Hrsg. von Jos. Bersch. gr. 16⁰. (IV, 245 u. 188 S.) Wien 1886, Perles. geb. 3 ℳ, in Ldr. 4 ℳ

928. **Thein,** J., Die Weinveredelung und Kunstweinfabrikation. 5. verb. Aufl. gr. 8⁰. (76 S.) Prag 1874, Dominicus. 30 ₰

929. **Vereinfachungen** des Gallisirens. Ein Verfahren, wodurch außer andern Vortheilen der Weingeruch nicht nur erhalten, sondern erhöht wird. 8⁰. (24 S.) Trier 1872, Gall. 6 ℳ

930. ***Vizetelly**, H., A history of champagne with notes on the orther sparkling wines of France. Illustrated with 350 engravings. 4°. London 1882, Sotheran. (XII, 263 S. u. 2. Bll.)
931. **Weigelt**, C., Lüftung, Gerbsäure-Zusatz zum Most, Erwärmung. gr. 8°. (11 S.) Heidelberg 1878, C. Winter. 30 ₰
932. **Weinbau** und **Weinhandel**. Red. v. Dahlen. 4. Jahrg. 1887. 52 Nrn. gr. 4°. Mainz 1887, v. Zabern. 9 ℳ 50 ₰, vierteljährl. 2 ℳ 50 ₰
933. **Weinlaube**, die. Zeitschrift f. Weinbau und Kellerwirthschaft. Hrsg. von A. W. v. Babo. 19. Jahrg. 1887. 52 Nrn. (1½ B.) gr. 8°. Wien 1887, Edm. Schmid. 12 ℳ
934. **Wein-Revue**, allgemeine. Wochenschrift für Weinhandel, Weinbau und Kellertechnik. Red.: Dahlen. 5. Jahrg. 1887. 52 Nrn. (B.) gr. 4°. Mainz 1887, v. Zabern. 9 ℳ 50 ₰, viertelj. 2 ℳ 50 ₰
935. **Wein-Zeitung**, allgemeine. Illustrirte Zeitg f. Weinbau u. Weinbereitg. Internationales Weinhandelsblatt. Hrsg. v. Hitschmann. 4. Jahrg. 1887. 52 Nrn. (2 B.) Fol. Wien, Gerold's Sohn. 16 ℳ
936. **Weinzeitung**, Deutsche. 24. Jahrg. 1887. 96 Nrn. gr. 4°. Mainz 1887, Diemer. Viertelj. 3 ℳ
937. **Wetterhahn**, G., Neuester Weinklärapparat, Selfactor. Mit 6 Holzschn. 8°. (32 S.) Mainz 1876, Kunze Nachf. 3 ℳ
938. — Der Weinpolarisationsapparat. Das einfachste und untrüglichste Instrument zur Erkennung, ob einem Weine Traubenzucker zugesetzt ist. Mit Nachtrag: Erkennung des giftigen Fuchsins in gefärbten französischen Rothweinen. 8°. (48 S.) Mainz 1877, Diemer. 1 ℳ 20 ₰.

Haushaltskunde.

939. **Aabich's**, A., Haushaltungsbuch. 4°. (58 S.) Kaiserslautern 1882, Gotthold's Verl. 1 ℳ 20 ₰
940. **Ableithner**, J. R., Noth- u. Hilfsbuch oder unentbehrlicher Wirthschafts-Rathgeber. Wien 1879, Hartleben. 7 ℳ 50 ₰
941. **Ackermann**, Jos. Karl, Haushalt und Kleingewerbe in Paris und in der Pariser Welt-Ausstellung. Bericht. Wien 1879, Hartleben. 1 ℳ 50 ₰
942. ***Albert**, A., Le cuisinier parisien, ou manuel complet d'économie domestique. 7. éd. augm. par Duval. gr. 8°. Paris 1845, Ledentu. (318 S. Holzschn. im Text u. 3 Taf.)
943. ***Andresse**, Dr. Wilhelm, Hausbuch für Frauen, enthaltend alles Wirthschaftliche in Bezug auf Küche, Keller, ꝛc. Berlin 1839, Vereins-Buchhandl. 8°. (IV, 368 S. 12 Holzschn.) 4 ℳ 60 ₰
944. ***Anwisning**, praktisk, att wäl förestå ett tarfligt och sparsamt inrättadt Hushåll. Af en Husmoder i Norra Tyskland Lämpad för Swenska Seder och Bruk. Stockholm 1834, Nordström. 8°. (VI, 231 S.)
945. ***Appert**, Den oumbärliga Hushållsboken, ... Granskad och gillad af Kejserl. Franska Manufaktur. Konseljen, och på begäran af Hans Excellens Ministern för Inrikes ärendena allmänt Kungjord. Af Appert, Possessionat i Massy. Öfvers. fran Franskyskan. Andra Upplagan. 8°. (119 S.) Stockholm 1811, Delen.

946. **Becker**, E., Der städtische Haushalt. Ratgeber für junge Frauen und Jungfrauen. 8°. (279 S.) Hannover 1885, Norddeutsche Verlagsanstalt. 3 ℳ, geb. 4 ℳ

947. **Berg**, A. v., Notizen für den Haushalt. 5. Aufl. 8°. (96 S.) Langensalza 1883, Schulbuchhandlung. 75 ₰

948. ***Bibliothek** der Hausfrau. Eine Sammlung practischer Bücher mit Recepten und Rathschlägen für Haus, Küche, Keller, Feld und Garten. Herausgeg. von Charlotte Wagner. Berlin. 18 Bde. 8°. 16 ℳ

Inhalt: Das Buch der Mehlspeisen. Das Buch der Getränke. Das Buch der Recepte. Die Kartoffelküche. Das Buch der Diät. Der Fisch. Die Bestimmung der Jungfrau und Frau. Das Einmachen und Aufbewahren. Die Pastetenbäckerin. Das Gartenbuch. Der Haus-Conditor. Von der weiblichen Schönheit und den Mitteln sie zu erhalten. Das Buch der Fleischspeisen. Die Zubereitung der Gemüse. Die Wildpret-Küche. Die Geflügelküche. Der festlich gedeckte Tisch.

Die einzelnen Bände sind unter den betr. Abteilungen nochmal mit genauer Titelangabe aufgeführt.

949. **Blatt**, dies, gehört der Hausfrau. Red. von Neugebauer. 2. Jahrg. 1887—88. 52 Nrn. gr. 4°. Berlin 1887, Expedition. Viertelj. 75 ₰

950. ***Book**, the, of the household; or family dictionary of every thing connected with housekeeping and domestic medicine . . . The London printing and publishing company. (1865.) 2 Bde. Imp.-8°. (I. Bd. 576 S. — II. Bd. 576 S. — 20 Stahlstiche.)

951. **Buch**, das, der Hausfrau. Mitgabe zur Sicherung und Verbreitung häusl. Wohlstandes u. Komforts. 3. Aufl. Hrsg. v. H. Frauberger. 8°. (748 S. m. H.) Leipzig 1884, Spamer. 9 ℳ 50 ₰, geb. 12 ℳ

952. **Calendrier** de ménage 1883. Publié par la rédaction du „Schweiz. Familien-Wochenblatt". 4°. (52 S.) Zürich, Schröter. 1 ℳ

953. **Chronik** der Hausfrau. Gedenk- und Notizbuch fürs Haus. Herausg. v. Th. Weyler. Leipzig 1880, Eckstein. 4 ℳ

954. **Davidis**, Henriette, Die Hausfrau. Bearb. von Emma Heine. 13. verb. Aufl. 8°. (XVI, 444 S.) Leipzig 1886, Seemann. 3 ℳ 75 ₰, geb. 4 ℳ 50 ₰

955. **Dorn**, Hedwig, Zur Stütze der Hausfrau.. Mit 254 Textabbild. gr. 8°. (VIII, 556 S.) Berlin 1886, Parey. geb. 5 ℳ

956. **Ebmeyer**, O., Lehrreiches Bilderbuch für Hausfrauen u. solche, die es werden wollen. 2. Aufl. 8°. (127 S.) Zürich 1883, Schmidt. 2 ℳ

957. **Eckardt**, F. W., Der sparsame Haushalt, nach den Bedürfnissen unserer Tage. 2 Thle. 12°. 1854.

958. **Eckert**, H., Die Frau des Landwirths und ihre Arbeit im Hauswesen. 8°. (201 S.) Leipzig 1885, H. Voigt. geb. 2 ℳ 80 ₰

959. ***Economy,** indian domestic, and receipt book; comprising numerous directions for plain wholesome cookery, both oriental and english. By the author of a manual of gardening for Western India. 7. edition. gr. 8°. Madras 1870, Higginbotham. (X, 650 S. — 1 Taf.)

960. **Eilhart,** Neues Wirthschaftsbuch für den bürgerl. Haushalt. 4°. (60 S.) Reudnitz 1885, Mäser. 1 ℳ 20 ₰

961. **Eindhofen,** Ulrike, Der elegante Haushalt, dessen Einrichtung und Führung nach den Anforderungen des Reichthums und des guten Geschmacks. 2. Aufl. Weimar 1862, Voigt. 1 ℳ 50 ₰

962. **Fränckel,** A., Die Hausfrau in Küche und Speisekammer. 8°. (73 S. m. H.) Stuttgart 1882, Gundert. 50 ₰

963. — Der prakt. Hausfreund. I. Thl. Wohnung und Ernährung. 12°. (312 S.) Ebd. 1884. 2 ℳ, geb. 2 ℳ 75 ₰

964. **Frauen-Kalender,** deutscher. 30. Jahrg. 1887. 16°. (185 S.) Berlin, Parey. geb. m. Goldschn. 3 ℳ

965. — landwirthschaftlicher. 30. Jahrg. 1887. 16°. (185 S.) Ebd. geb. m. Goldschn. 3 ℳ

966. — illustrirter landwirthschaftlicher, f. d. J. 1887. gr. 8°. (51 S.) Dresden, Expedition der Dresdner landwirthschaftl. Presse. 30 ₰

967. **Friesen,** Caroline v., Wirthschaftsbuch der deutschen Hausfrau. 6. Jahrg. Nebst Koch-Recept-Buch. 4°. (VI, 298 u. 85 S.) Düsseldorf 1887, F. Bagel. 4 ℳ

968. **Gerike,** Auguste, Haushalts- und Kochbuch. 5. Aufl. Hannover 1859, Hahn. 3 ℳ 75 ₰

969. **Grebitz,** C. E., Die besorgte Hausfrau in Küche u. Vorrathskammer. 2 Bde. 8°. (880 S.) Reutlingen 1825. (Berlin 1824. ?)

970. ***Guide** de la maitresse de maison. Science du bien vivre, ou monographie de la cuisine envisagée sous son aspect physique, intellectuel et moral, suivie de mille nouvelles recettes, etc. Par Paul Ben et A. D. 8°. Bruxelles 1845, Wahlen. (444 S.)

971. **Hamm,** Wilh., Dr., Ordnung und Schönheit am häuslichen Herd. 3. Ausg. Jena 1873, Costenoble. 2 ℳ 80 ₰.

972. ***Harrison,** S., The house-keeper's pocket book and compleat family cook .... 2. editon .... London: Ware. 8°. (4 Bll., 263 S. u. Index.)

973. **Hausfrauen-Kalender,** Riga'scher f. d. J. 1887. 8°. (146 S.) Riga 1887, Kymmel's Sort. cart. 2 ℳ

974. **Hausfrauenzeitung,** Allgemeine. 10. Jahrg. 52 Nrn. Fol. Leipzig 1887. Viertelj. Ausg. A. 2 ℳ 50 ₰, Ausg. B. 1 ℳ 20 ₰

975. **Hausfreund,** der kleine. Eine Sammlung bewährter Recepte für den häuslichen Gebrauch. 1. u. 2. Samml. 8°. (90 S.) Hildburghausen 1883, Verlagsbüreau. à 50 ₰

976. **Haushaltsbuch**, jährl. in 3 Ausgaben: A. für den Hausherrn, B. für die Hausfrau, C. für jeden Haushalt. Hannover, Klindworth. 1 M 20 ₰
977. **Haushaltungsbuch** für alle Tage des Jahres. 8°. (72 S.) Eßlingen 1880, Langguth. 1 M, geb. 1 M 25 ₰
978. — Münchener. Fol. (40 S.) München 1885, Kellerer. 1 M 20 ₰
979. — Neuestes. Fol. (119 S.) Kreuzb. 1885, Praetorius. 2 M 40 ₰
980. — Wiener, f. d. J. 1886. 3. Jahrg. Für den tägl. Gebrauch eingerichtet u. durch Beispiele erklärt, nebst Küchen-Kalender u. Notiz-Kalender. Fol. (60 S.) Wien 1886, Perles. cart. 2 M 50 ₰
981. — Wiener, für das Jahr 1887. 4. Jahrg. Fol. (60 S.) Wien 1887, Perles. cart. 2 M 50 ₰
982. **Haushaltungs-Notizbuch** pro 1887. 3. Jahrg. Practisches Einschreibebuch f. alle Tage d. Jahres f. Hausfrauen. hoch 4°. (XX, 228 S.) Wien 1886, Perles. cart. 1 M 50 ₰
983. **Haushaltungs- und Kochkunde,** praktische. 8°. (63 S.) Zürich 1881, Schroeter. 1 M
984. ***Hauswirthin,** die gelehrige. Von einer Freundin der Kochkunst. gr. 8°. (268 S.) Reutlingen 1807, Grözinger.
985. **Heinrich,** J. C., Vollständiges Handbuch für Küche und Haus. 4. Aufl. 8°. (344 S.) Dresden 1885, G. Dietze. 2 M 70 ₰
986. ***Henderson,** W. A., The housekeepers instructor; or, universal family cook. London, Stratford. (448 S. u. 9 Bll. — 12 Kpfr.)
987. **Heppe,** G., Hauswirthschaftl. Chemie. 2. Ausg. 8°. (184 S.) Hamburg 1884, Voß. 1 M
988. ***Hochheimer,** A. F., Allmän Hushålls och Konstbook... Öfwersatt i sammandrag från tredje tyska upplagan af S. N. Wahrman. Första delen. Örebro Lindh 1805. 8°. (452 S. u. 9 Bll. Reg.
989. **Hoffmann's** Haushaltungsbuch für das Jahr 1887. Fol. (75 S.) Stuttgart, J. Hoffmann. cart. 2 M
990. **Karlowa,** C. F. C., Die intelligente Hausfrau in ihrem häuslichen Wirkungskreise. 2. Aufl. 8°. (192 S.) Salzwedel 1883, Klingenstein. 2 M
991. **Klencke,** H., Dr. med., Die gebildete Hausfrau als wirthschaftliche Einkäuferin und Verwalterin nach Grundsätzen der Naturkunde, Gesundheitslehre, Oekonomie und guten Sitte. 2. Aufl. des deutschen Marktbuches. Leipzig 1871, Kummer. 6 M
992. **Kohls,** J., Die Aufgabe der Küche. 8°. (64 S.) Chemnitz 1883, Schmeitzner. 75 ₰
993. **Köller,** Julie, Hausbuch. Ein Koch- und Wirthschaftsbuch. Mit specieller Berücksichtigung der Verfälschungen der Nahrungsmittel. 3. Aufl. gr. 8°. (XXVIII, 430 S.) Graz 1887, Cieslar, 2 M, geb. 3 M 50 ₰
994. **Körner,** H. u. S., Benutze alles und laß in der Wirthschaft nichts umkommen! 2. Aufl. Weimar 1869, Voigt. 2 M 50 ₰

995. **Kranich,** M., u. M. **Maier,** Die wohlberathene Hausfrau in Stadt u. Land. 3. Aufl. 8°. (645 S.) Lindau 1880, Stettner. 3 ℳ 60 ₰, geb. 4 ℳ 60 ₰
996. **Kübler,** M. S., Die Hausmutter. Ein wirthschaftliches Hülfsbuch. St. Gallen 1857. 8°.
997. — Das Hauswesen, nach seinem ganzen Umfange dargestellt in Briefen an eine Freundin mit Beigabe eines vollständigen Kochbuches. Für Norddeutschland bearb. v. L. v. Pröpper. 10. Aufl. 8°. (680 S. m. H.) Stuttgart 1883, Engelhorn. 4 ℳ 50 ₰, geb. 5 ℳ 50 ₰
998. ***Löffler,** Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer. 2 Bde. 3. verm. Aufl. 8°. Stuttgart 1817 u. 1810, Steinkopf. (I. Bd. IV, 616 S. — II. Bd. VIII, 824 S.)
999. **Lora's,** Frau, Wegweiser in Deutschlands Küche und Haus für junge Mädchen aller Stände. 16°. (121 S.) Leipzig 1886, Peterson. cart. 1 ℳ 50 ₰
1000. **Louis,** Die Hausfrau beim Einkauf animal. Nahrungsmittel. 8°. (32 S.) Berlin 1880, F. u. P. Lehmann. 50 ₰
1001. **Ludwig,** C., Haushaltungsbuch. Neue Aufl. 4°. (60 S.) Zürich 1882 (Meyer & Zeller). 1 ℳ 60 ₰
1002. ***Mackenzie,** C., Fünftausend neue englische Rezepte für alle Vorfälle des Lebens .... A. d. Englischen. gr. 8°. Stuttgart 1825, Metzler. (6 Bll. u. 522 S.)
1003. **v. Malortie,** Ernst, Dr. phil., Oberhofmarschall, Der Hof-Marschall, Handbuch zur Einrichtung und Führung eines Hofhaltes. 2 Bde. 3. Aufl. Hannover 1867. Hahn. 6 ℳ
1004. ***Marheim,** H., Haushalt und Küche. Ein Rathgeber im gesammten Wirthschaftswesen .... Mit Einführung von Frau Wuttke. 2. Ausg. 8°. (XI, 280 S.) Leipz. 1881, Spamer. geb. 3 ℳ 50 ₰
1005. ***Meinecke,** J. L. G., Taschenbuch für wirthschaftliche Frauen und Mädchen, oder faßlicher Unterricht in den hauswirthschaftlichen Geschäften, wozu chemische Kenntnisse nöthig sind. Halle 1815. Renger. kl. 8°. (XXII, 335 S.)
1006. **Ménagier,** le, de Paris. Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1293 par un bourgeois parisien. Paris 1846, Crapelet. 2 Bde. gr. 8°. (I. Bd. 240 S. — II. Bd. 382 S. u. Register.)
1007. **Müller,** Susanne, Das fleißige Hausmütterchen. 10. Aufl. 8°. (640 S. m. H.) Zürich 1884, Schmidt. 5 ℳ, geb. 6 ℳ
1008. — Die Hausfrau auf dem Lande. 2. Aufl. 8°. (208 S. m. H.) Stuttgart 1885, Ulmer. 1 ℳ 30 ₰
1009. ***Murray,** R., The modern householder: a manual of domestic economy in all its branches. With illustrations printed in colours by Kronheim, and woodcuts. London, Warne. 8°. (XII, 722 S. 16 color. Taf. u. Holzschn.)

1010. **Prato,** Katharina (Edle v. Scheiger), Die Haushaltungskunde. Ein Leitfaden für Frauen u. Mädchen aller Stände. 1. Abth.: Anleitung zu den häuslichen Geschäften. 4. verb. Aufl. gr. 8°. (XX, 144 S.) Graz 1886, Hesse. 1 ℳ 20 ₰

1011. — Dasselbe. 2. Abth.: Anleitung zur Führung des Haushaltes. 4. Aufl. gr. 8°. (160 S.) Ebd. 1886. 1 ℳ 20 ₰

1012. — Dasselbe. 3. Abth.: Anleitung zur Führung der Wirthschaft auf dem Lande. 4. Aufl. (293 S.) gr. 8°. Ebd. 1887. 2 ℳ 40 ₰, geb. 2 ℳ 80 ₰

1013. **Ratgeber** fürs Hauswesen. [Gratisbeigabe zur „Monika".] 5. Jahrg. 1887. 26 Nrn. 4°. Donauwörth 1887, Auer. 1 ℳ

1014. ***Sailer'**sches Familien-Handbuch. Ein vollständig belehrendes Werk für Küche und Haushaltung ... von Klara Obermeier, geb. Sailer und ihren Schwestern Maximiliana, Katharina u. Ursula Sailer. München 1865, Descher'sche Buchdruckerei. gr. 8°. (XII, 271 S. — 12 lithogr. Tafeln.)

1015. ***Scaure,** E. M., Mémoire sur diverses constructions en terre ou argile, propres à faire jouir les petits ménages de l'économie des combustibles. Paris 1804, Pongens. 8°. (49 S. 3 Kpfr.)

1016. **Schäfer,** M., Die junge Hausfrau oder die Kunst gut Haus zu halten. 8°. (72 S.) Oberhausen 1884, Spaarmann. 40 ₰

1017. **Schäfer,** Insp., W., Lehrbuch der Hauswirthschaft. Ein Leitfaden für den Unterricht an Haushaltungsschulen ꝛc. M. 90 Holzschn. gr. 8°. (VII, 263 S.) Stuttgart 1886, Ulmer. 3 ℳ 80 ₰

1018. ***Schiffler,** Walburga. Die deutsche Hausfrau. Prag 1837, Medan. 8°. (XX, 235 S. Portrait u. 7 Tfln.)

1019. ***Schoppe,** Amalie, Der bürgerliche Haushalt in seinem ganzen Umfange. Jena 1844, Frommann. 2 Thle. 8°. (I. Bd. VIII, 236 S. — II. Bd. VIII, 270 S.)

1020. ***Schwarz,** A., Haus- u. Küchen-Brevier. Winke u. Mittheilungen über Komfort u. Kunst des Hauswesens ... sowie über Praxis in Küche u. Keller. Nebst zweierlei Speisezetteln für das Jahr. 3. Aufl. 8°. (252 S.) Leipzig 1882, Spamer. geb. 4 ℳ

1021. ***Smith,** E., The compleat housewife: or, accomplish'd gentlewoman's companion. Being a collection of upwards 600 of the most approved receipts. With copperplates. 9. edition. London: Pemberton. 8°. (8 Bll., 354 u. XV S. — Titelkpfr. u. 6 Taf.)

1022. ***Soyer,** A., The modern housewife. London 1851, Simpkin. 8°. (XVI, 454 S. Portr. u. Holzschn.)

1023. ***Späth,** C., Maria Werner. Die mutterlose Jungfrau in ihrer Küche und ihrer Haushaltung. 5. Aufl. 2 Thle. in 1 Bde. 8°. (402 S.) Stuttg. 1885, Schober. 4 ℳ 50 ₰, geb. 5 ℳ 60 ₰

1024. ***Sydow,** Das Buch der Hausfrau. 3. Aufl. Illustrirte Prachtausg. Mit über 300 Text-Abbild. sowie 5 Tonbildern u. Titelbild. gr. 8°. (X, 747 S.) Leipzig 1884, Spamer. 9 ℳ 50 ₰

1025. ***Taschenbuch,** niederrheinisches, für Küche und Haushaltung. 2. Aufl. kl. 8°. (148 S., 4 Bll.) Berlin u. Paris 1805, Tirtia.

1026. **Tausig's** illustrirter Wiener Hausfrauen-Kalender pro 1887. Hrsg. v. der Red. der Wiener Hausfrauen-Zeitg. 8. Jahrg. 8°. (XXXII, 96 u. 52 S.) Wien, Perles. cart. 1 ℳ 20, geb. 2 ℳ

1027. **v. Thirnau,** Erna, Brevier d. häuslichen Oekonomie. 2. Ausg. 8°. (236 S. m. H.) Leipzig 1881, Spamer. geb. 4 ℳ

1028. **Troost,** J., Ein Hausbuch für Jedermann. Kostenlose u. gute Nahrungsmittel aus Wald, Trift u. Aue, nebst Anleitung zur Aufsuchung, Gewinnung u. Zubereitung derselben. 8°. (231 S. m. 4 Lithogr.) Wiesbaden 1884, Troost. 4 ℳ, geb. 4 ℳ 50 ₰

1029. ***Ueber Kochschulen** und Haushaltungskunde in Nordamerika. Ein Beitrag zur Hebung des Volkswohles. Aus dem Englischen übersetzt von Julie Römer. 8°. (75 S.) Bern 1880, Wyß.

1030. ***Warg,** C., Hjelpreda i Hushållningen för unga Fruentimer. 13. Uplagan. Stockholm 1814, Lindh. 8°. (4 Bll, 512 S., 8 Bll. Reg., 148 S. u. 2 Bll. Reg.)

1031. **Wegweiser** im Haushalte und in der Küche, eine Sammlung geprüfter Rezepte. Von M. Gr. v. H. Hannover 1874, Hahn. 4 ℳ

1032. **Wirthschaftsbuch,** v. Minist.-Dir. Bosse, jährl. in 2. Ausg. A. für Deutsche Beamte, B. für Deutsche Beamtenfrauen. Hannover, Klindworth. 1 ℳ 25 u. 60 ₰

1033. **Wirthschafts-Buch,** compendiöses, f. Frauenzimmer. Quedlinburg 1806. 8°. (2 Bll., 197 S.)

1034. **Wirthschaftsbuch** der deutschen Hausfrau, v. Karoline Freifrau v. Friesen. 5. Jahrg. 1886. Düsseldorf, F. Bagel.

Historisches.

1035. ***Cookery,** ancient. From a Ms. in the library of the royal society. Arundel collection, No. 344, p. 275—445. S. l. et. a. 4°. (1 Bl., 52 S.)

1036. **Dierbach,** J. H., Flora Apiciana. Ein Beitrag zur näheren Kenntniß der Nahrungsmittel der alten Römer. Heidelb. 1831, Groos. 1 ℳ 20 ₰

1037. **Gastronomie,** antike u. moderne. Wien 1851, Jandel.

1038 ***Gerard,** Ch., L'ancienne Alsace à table. Etude historique et archéologique sur l'alimentation, les mœurs et les usages épulaires de l'ancienne province d'Alsace. 2. édition. Paris 1877. Berger-Levrault et Cie. gr. 8°. (VI, 362 S.)

1039. **Gouffé,** Jul., Historische Uebersicht der Entwickelung der Kochkunst. 1868.
1040. **Günther,** Alex., Dr., Küche und Keller in Alt-Rom. Berlin 1883.
1041. ***Hazlitt,** W. Carew, Old cookery books and ancient cuisine. London 1886, Elliot Stock. 8°. (271 S.)
1042. ***Hüllmann,** K. D., Staedtewesen des Mittelalters. Bonn 1826. 4 Bde. gr. 8°. (Bd. IV. Sechstes Hauptstück: Aufwand, Gastmahle, Trinkgelage.)
1043. ***Kalender,** historisch-genealogischer, auf das Jahr 1802. Darstellung des Luxus und Lebensgenusses. 12°. Berlin J. F. Unger. Mit Kpfrn. (Enthält u. A.: Magazin für Leckermäuler.)
1044. ***Kriegk,** G. L., Deutsches Bürgerthum im Mittelalter. Nach urkundlichen Forschungen. Frankfurt a. M. 1868, Literar. Anstalt. 8°. (XVI, 599 S. Kap. 18: Mahlzeiten und Speisen.)
1045. *— Dasselbe. Neue Folge. Ebd. 1871. 8°. (VIII, 453 S.)
1046. ***Kudriaffsky,** E. v., Die historische Küche. Ein Culturbild. 8°. (XII, 320 S.) Wien 1880, Hartleben.
1047. ***Lacroix,** P., Manners, customs and dress during the middle ages, and during the renaissance period. London 1876, Chapman and Hall. Imp.-8°. (XVIII, 554 S. — S. 105—177 food and cookery.)
1048. ***Lippert,** Julius. Kulturgeschichte der Menschheit in ihrem organischen Aufbau. 2 Bde. Stuttgart 1887, Enke. gr. 8°. (S. 347 ff.: Fortschritte der Speisenbereitung.)
1049. **Morgenstern,** L., Die menschliche Ernährung und die culturhistor. Entwickelung der Kochkunst. 8°. (162 S.) Berlin 1882, Stuhr. 2 ℳ, geb. 2 ℳ 80 ₰
1050. ***Nicolardot,** Histoire de la table. Curiosités gastronomiques de tous les temps et de tous les pays. Paris 1868, Dentu. 8°. (2 Bll. XXIV, 430 S., 2 Bll.)
1051. ***Riecke,** Ad., Marcus Terentius Varro, der römische Landwirth. Eine Schilderung der römischen Landwirthschaft zur Zeit des Jul. Caesar. Mit 1 Plan. Stuttgart 1861, Neff. gr. 8°. (2 Bll., 64 S.)
1052. ***Schlosser,** A., Speise und Trank vergangener Zeiten in Deutschland. Culturgeschichtl. Vortrag. gr. 8°. (48 S.) Wien 1877, Hartleben.
1053. ***Soyer,** A., The pantropheon, or, history of food, and its preparation, from the earliest ages of the world. Embellished with 42 steel plates, illustrating the greatest gastronomic marvels of antiquity. London 1853, Simpkin. gr. 8°. (XVI, 474 S. — 42 Stahlstiche.)
1054. ***Strantz,** M. v., Unsere Gemüse. Mit Anschluß der Kastanie, Olive, Kaper, der Wein- und Hopfenrebe. Kulturhistorische und gastronomische Skizzen. gr. 8°. (XVI, 396 S.) Berlin 1877, Enslin.

1055. ***Tylor,** E., Researches into the early history of mankind and the development of civilization. London 1865, Murray. 8°. (VI, 378 S. — Ch. IX. Fire, cooking and vessels.)

1056. ***Verdot,** C., Historiographie de la table, ou abrégé historique, philosophique et littéraire des substances alimentaires et des objets qui leur sont relatifs. Paris 1833, Delaunay. kl. 8°. (VII, 384 S.)

Honig.

1057. **Arnold,** C. Th., Der Honig, dessen Bedeutung, Werth und Verwendung. Mit Anweisungen für Verwerthung des Honigs zur Herstellung verschiedener Backwerke, Bereitung v. Meth, Honigwein, Essig, nebst Anleitg. zum Einmachen der Früchte in Honig und Anwendg. des Honigs als Heilmittel bei vielen Krankheiten. Lex.-8. (15 S.) Ansbach 1886, Junge. 60 ₰

1058. **Gühler,** H., Deutscher Honig. Mittheilungen üb. Gewinnung, Nährwerth, Untersuchung und Verwendung desselben als Nahrungs- und Medizinal-Hülfsmittel. 16°. (32 S.) Oranienburg 1886, Freyhoff. 25 ₰

1058a. **Scheel,** J. N., Honigbüchlein. 12. (VIII, 75 S.) Leutkirch, 1885, Roth. 80 ₰

Käse.

1059. **Benecke,** J., u. E. **Schulze,** Untersuchungen über den Emmenthaler Käse und über einige andere schweizerische Käsesorten. gr. 8°. (84 S.) Berlin 1887, Parey. 2 ℳ

1060. **Fleischmann,** W., Bereitung von Backsteinkäsen aus Centrifugen-Magermilch. 8°. (58 S.) Bremen 1884, Heinsius. 1 ℳ

1061. **Klenze,** v., Handbuch der Käsereitechnik. 8°. (643 S. m. Ill.) Bremen 1884, Heinsius. 16 ℳ, geb. 18 ℳ.

1062. **Schatzmann,** R., Käsefabrikation in der Schweiz. 8°. (34 S.) Aarau 1881, Wirz-Christen. 50 ₰

1063. — Käsereibüchlein. 8°. (171 S. m. H.) Aarau 1885, Wirz-Christen. 1 ℳ 80 ₰

Kochkunst im Allgemeinen.

1064. **Aabel,** Marie, Neues illustrirtes Kochbuch für den guten bürgerlichen und feineren Tisch. Nebst Rezepten über das Einmachen, sowie Herstellung der verschiedenen Liköre, des Gefrorenen und der feineren Getränke. Mit Abbildgn. Regensburg 1886, Verlagsbüreau. In 15 Lief. à 20 ₰

1065.***Aaltje,** De volmaakte en zuinige Keukenmeid. Nieuw Nederlandsch Keukenbock voor koks, Keukenmeiden en Huismoeders. 15. opnieuw veel verbeterde en vermeerderde Druk. (XX, 376 S., 2 Hlzschn.) Leiden, D. Noothoven van Goor, v. J.

1066.***Accum,** F., Culinary chemistry, exhibiting the scientific principles of cookery. 8⁰. (XXIII, 356 S. Mit 2 Kupf.) London 1821, Ackermann.

1067.***Acton,** E., Modern cookery, for private families, . . . in which the principles of Baron Liebig . . . have been as much as possible applied and explained. Newly revised edition. Copiously illustr. 8⁰. (XLVII, 643 S.) London 1868, Longmans.

1068.***Agnoletti,** V., Manuale del cuoco e del pasticcière. 2 Bde. kl. 8. (XIV, 220 u. 214 S.) Pesaro 1837, Nobili.

1069.***Albert,** B., L'art du cuisinier parisien. Avec 4 planches. 8⁰. (V, 576 S.) Paris 1822, Babeuf.

1070.***Albrecht,** S., Allgemeines deutsches Kochbuch für die bürgerliche Küche. 3. Aufl. 8⁰. (XIV, 106 S.) Erfurt, Hennings & Hopf.

1071. — Thüringisches Kochbuch. 6. Aufl. 8⁰. Leipzig 1865, Wolf.

1072.***Allestein,** E., Das beste bürgerliche Kochbuch. 11. verm. Aufl. mit Angabe der Anwendung der Naumannschen Gewürze bei den Rezepten. (1. Aufl. 1851.) 8. (XXXII, 528 S.) Gera 1884, Kanitz's Verlag. 2 ℳ 70 ₰, geb 3 ℳ 50 ₰

1073. — Kleines Kochbuch für angehende Köchinnen und kleinere Wirthschaften. 2. Aufl. 8⁰. (188 S.) Ebd. 1885. 1 ℳ

1074. **Anweisung,** auf eine feine und geschmackvolle Art zu kochen, backen und einzumachen; nebst einem Anhange von Haus- und Wirthschaftsregeln. 8⁰. Berlin 1817. Nicolai.

1075.***Apitius Cœlius,** De re coquinaria libri decem. Ed. interim explanavit Chr. Th. Schuch. Ed. II. 8⁰. (202 S.) Heidelberg 1874, C. Winter. 2 ℳ

1076. — De re culinaria. Ed. Bernhold. 8⁰. Ansbachii 1800, Gummi.

1077.*— Delle vivande e condimenti ovvero dell' arte della cucina. Volgarizzamento con annotazioni di G. Baseggio. 8⁰. (238 S.) Mit latein. Urtexte. Venezia 1852, Antonelli.

1078.***Armster,** S., Neues auf vieljährige Erfahrung gegründetes Kochbuch für die bürgerliche, wie für die feinere Küche. 13. Aufl. (1. Aufl. 1828.) 8⁰. (672 S.) Stade 1883, Pockwitz. geb. 4 ℳ

1079. **Arte** novisimo de cocina aumentado o excelente coleccion de las mejores recetas. 8⁰. Paris u. Mexico 1878.

1080.***Aulaire,** J., Taschenbuch der feinen Kochkunst. Nach dem Franz. bearb. 8⁰. (98 S.) Quedlinburg 1842, Basse. 1 ℳ 50 ₰

1081.***Babilon,** J., Prvá Kuchárska Kniha v Slovenskej Reči. 8⁰. (IX, 392, XXXIII, 165, XIII S. u. 4 Taf.) V Pešti 1870. Vlastným nakladem.

1082. **Ballauf,** Ther., Die Wiener Köchin wie sie seyn soll, oder mein eigenes durch 30 Jahre geprüftes Kochbuch, in sechs Abtheilungen; enthaltend 1300 Speisen für Fleisch- und Fasttage. gr. 8°. Wien 1822, Wimmer.

1083. **Bartels,** C., Kochbuch. 10. Aufl. 8°. (427 S.) Berlin 1883, Bartels. 2 M, geb. 3 M

1084. ***Baumann,** C., Die Köchin aus eigener Erfahrung. Allgemeines Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. 9. verb. Aufl. 8°. (VIII, 216 S.) Breslau 1887, Trewendt. geb. 1 M 50 ₰

1085. ***Beauvilliers,** A., et A. **Carême,** La cuisine ordinaire. 4. éd. très augmenté. 8°. Paris 1848, Brière.

1086. ***Beauvilliers,** L'art du cuisinier. 2 Bde. gr. 8°. (XX, 388 u. II 409 S. mit Kpfrn.) Paris 1824, Pillet.

1087. ***Beeton's** every-day cookery and house keeping book. With 104 colour. plates. 8°. (LXIV, 404 S.) New-York, Appleton.

1088. — The english woman's cookery book. Amply illustr. London.

1089. ***Benoit,** J., Praktisches Kochbuch für Fleisch-, Geflügel- u. Fischarten. 2. Ausg. 8°. (VI, 58 S. u. 5 Holzschn.) Berlin, Mode. 75 ₰

1090. ***Berg,** A. v., Praktisches Kochbuch. 6. Aufl. 8°. (VIII, 147 S.) Langensalza 1883, Schulbuchhandlung. 1 M 20 ₰

1091. ***Birlinger,** Ein alemannisches Büchlein von guter Speise. 1865. gr. 8°.

Hs. 384 (cgm.) der Münch. Hof- u. Staatsbibliothek, Anfang des 14. Jahrh. — Ausschnitt von 18 S. aus den Sitzungsber. der philos.-philol. Classe der k. Akademie in München v. 4. Nov. 1865. pp. 171—206.

1092. ***Bishop,** F., The illustraded London cookery book, 8°. (XXXI, 460 S. u. 150 Abbild. London 1852.

1093. ***Blok,** Th., Kochbuch für die bürgerliche Haushaltung. 12. Aufl., bearb. von K. Bergmann & S. Schneider. 8°. (XXVI, 313 S.) Glogau, Flemming. geb. 2 M 50 ₰

1094. ***Bohrer,** C., Freiburger Kochbuch. 7. verb. Aufl. 8.°. (II, 547 S.) Freiburg 1884, Wagner. 3 M 50 ₰, geb. 4 M 20 ₰

1095. ***Boke,** a noble, off cookry ffor a prynce houssolde or eny other estately houssolde. Reprinted verbatim from a rare Ms. in the Holkham collection edited by Mrs. Alexander Napier. 4°. (XIII, 136 S.) London 1882, Elliot Stock.

1096. ***Böttcher,** C., Kraft und Stoff. Deutsches Universal-Kochbuch. Umfassend die ganze Praxis der Küche. Mit vielen den Text erläuternden Illustrationen. 7. gänzlich umgearb. Aufl. gr. 8°. (CXIII, 1013 S. m. Holzschn.) Hamburg 1884, J. F. Richter. 6 M 50 ₰, geb. 7 M 50 ₰

1097. ***Bowman,** A., The new cookery book. 8°. (XXVII, 653 S. m. Abbild.) London 1869.

1098. ***Brauer,** L., Die feinere Kochkunst. 8°. (207 S.) Mülhausen 1860, Risler.

1099. **Braun,** E., Neues Kochbuch für bürgerliche und feine Küche. 8°. (XX, 285 S.) Grünstadt 1887, Schäffer. geb. 2 ℳ

1100. ***Breteuil,** J., Le cuisinier européen. Nouvelle édition revue et corrigée. 8°. (VIII, 748 S. m. Hlzschn.) Paris 1860, Garnier.

1101. ***Brisse,** Baron, La petite cuisine. Paris 1870, Librairie du Petit-Journal. 8°. (2 Bll. u. 429 S.)

1102. *— Le même. Indication d'un petit menu bourgeois avec recettes pour chaque jour de l'année. 6. éd. Paris 1884, Dentu. 8°. (2 Bll. u. 429 S.)

1103. *— Recettes à l'usage des ménages bourgeois .... comprenant la manière de servir à nouveau tous les restes. Ouvrage orné de 130 figures. Paris 1868, Donnaud. 8°. (VIII, 254 S. — 3 Tfln., Holzschn. im Text.)

1104. **Broderip,** F. F. Tib's tit-bits. Two hundred and thirty-one recipes. Taken from a valuable collection of old-fashioned recipes for soups, made dishes, fish .... etc. With a preface by Tom Hood. London 1869, Bentley. 8°. (X, 130 S.)

1105. ***Brunn,** Th. Würzburger Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche .... 5. verb. und vielfach verm. Aufl. 8°. (192 S.) Würzburg 1881, Stuber's Verl. geb. 3 ℳ

1106. ***Buch,** ein, von guter Speise. Stuttgart, gedruckt auf Kosten des literarischen Vereins. 1844. gr. 8°. (VI u. 29 S. Sammlung von Küchenrecepten aus dem XIV. Jahrhundert aus der auf der K. Universitätsbibliothek zu München liegenden Würzburger Pergamenths.)

1107. **Buchmeyer,** M., Praktisches Kochbuch für die bürgerliche, sowie feine Küche. 8°. (528 S.) Landshut 1883, Attenkofer. 4 ℳ, geb. 5 ℳ

1108. **Burchardi,** Elwine v., Küchentrost. Altes und Neues für den Tisch nebst Resterküche und Lügenessen. Dresden 1878, Burdach. 2 ℳ 50 ₰

1109. **Bürger-** und Bauern-Kochbuch, oder leichtfaßliche Anleitung, gemeine Kost auf die wohlfeilste Art gut und schmackhaft zu kochen und einzumachen. 8°. Regensburg 1823, Daisenberger.

1110. ***Cardelli,** Manuel du cuisinier et de la cuisinière. Orné de figures. Seconde édition. Paris 1823, Roret. kl. 8°. (XVI, 348 S. m. 4 Kpfrn.)

1111. ***Carême,** M. A., Le cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle .... 2. édition. Ouvrage orné de 25 planches. Paris 1828, chez l'auteur .... 8°. (422 S. m. 25 Kpfr.)

1112. *— Le même. 3. éd. Ebd. 1842. 8°. (XVI, 408 S. m. 25 Kpfrn.)

1113. ***Carême,** M. A., L'art de la cuisine française au 19me siècle. Paris 1843—44, Renouard. 5 Bde. Mit Taf., Portr. etc. (I. Bd. CXXVII, 313 S. — II. Bd. XXXI, 342 S. — III. Bd. 544 S. — IV. Bd. XI, 428 S. — V. Bd. XXV, 540 S.)

1114. ***Cauderlier,** La cuisinière. Gand 1863, H. Hoste. 8⁰. (142 S. u. 1 Bl.)

1115. ***Cavalcanti.** Cucina teoretico-pratica col suo corrispondente riposto . . . finalmente quattro settimane secondo le stazioni della vera cucina casereccia in dialetto Napoletano, composta dal Cavalcanti. Napoli 1877. gr. 8⁰. (445 S. 1 lith. Taf.)

1116. ***Cellaria,** Mary. Die kleine bayerische Köchin. 2. Aufl. 8⁰. (III, 107 S.) Würzburg, Kreßner.

1117. ***Chapusot,** Vera cucina casalinga sana, economica e delicata. 3. edizione. Torino 1855, Conterno. 8⁰. (616 S.)

1118. ***Chartrain,** Cl., Traité complet de cuisine usuelle et domestique. Cuisine pour tous, cuisine bourgeoise, cuisine populaire, expliquée et mise à la portée des plus simples intelligences. 4. éd. suivie d'un traité de patisserie des ménages. Paris, Vognin et fils s. d. (1887). 8⁰. (2 Bll., 532 S.)

1119. ***Classiques,** les, de la table, à l'usage des patriciens et des gens du monde. Avec des portraits et des illustrations. 2e tirage très-augmenté. Paris 1844, Martinon. gr. 8⁰. (XXII, 609 S., 21 Tfln., Holzschn. im Text. Brillat-Savarin, Berchoux, Grimod de la Reynière, Colnet, Cussy, Lalanne, Fayot, Chaptal, etc. Herausgeber ist F. Fayot.)

1120. *— Le même. Nouvelle édition refondue et complétée, comprenant de plus que les précédentes . . . . une histoire de l'art culinaire . . . . une bibliographie etc. et précédée d'une notice sur les principaux auteurs des classiques de la table par M. Justin Améro. Paris 1855, Didot. 2 Bde. 8⁰. (I. Bd. XV, 554 S. 4 Portr. — II. Bd. 529 S. 4 Portr.)

1121. **Cocinero,** nuevo, americano en forma de diccionario. Paris 1878.

1122. **Cocina,** la, perfeccionada ó sea el cocinero instruido en el arte culinario. Por J. L. 6. ed. Madrid 1876.

1123. **Cocinera,** la, del campo y de la ciuda, o nueva cocinera ecónomica. 3. ed. Madrid 1869.

1124. ***Code** culinaire, manuel complet du cuisinier, de la cuisinière et de la maîtresse de maison . . . . Paris 1830, Roret. kl. 8⁰. (383 S. m. 2 Kpfrn.)

1125. ***Collingwood,** F. et J. **Woolams,** Le cuisinier anglais universel, ou le nec plus ultra de la gourmandise . . . . Traduit sur la 4. éd. Paris 1810, Tardieu. 2 Bde. gr. 8⁰. (I. Bd. X, 284 S. m. 1 Kpfr. — II. Bd. 284 S. m. 13 Kpfrn.)

1126. ***Cookery** made easy; or, the most plain and practical directions for properly cooking and serving-up all sorts of provisions .... 5 edition. London, Dean and Co. (173 S. m. 1 Abbild.)

1127. *— and domestic economy for young housewives. 26. edition. London and Edinburgh 1876, Chambers. (140 Seiten mit 3 Tfln. — 7 Holzschn. im Text.)

1128. *— indian as practised and described by the natives of the East. — Translated by Sandford Arnot, one of the conductors of the London oriental institution (36 S.), enthalten in Miscellaneous translations from Oriental languages Vol. I. London 1831. gr. 8⁰.

1129. — the modern, written upon the most approved and economical principles and in which every receipt has stood the test of experience. 11. ed. London 1868.

1130. — modern domestic: founded on principles of economy and practical knowledge, and adapted for private families. London 1865.

1131. *— modern household. A new work for private families: containing a great variety of valuable receipts; with directions on the preparation of food for invalids, and for children, etc. London 1854, T. Nelson and Sons. 8⁰. (396 S.)

1132. ***Cookery book,** the lady's own, and new dinner-table directory .... 2. edition. London 1835, Colburn. 8⁰. (XV, 390 S.)

1133. — the indian, a practical handbook to the kitchen in India. By a thirty-five years' resident. Calcutta: Wyman. gr. 8⁰. (123 S.)

1134. ***Cookery-book,** turkish. A collection of receipts compiled by Turabi Efendi from the best turkish authorities. London 1864. 8⁰. (Mit türkischem Titel. — 2 Bll., VII, 82 S.)

1135. ***Cooks** own book, the. An american family cook-book .... by a a Boston housekeeper. New-York 1864, Miller. 8⁰. (XLVIII, 300 S. Miss Leslies' receipts. 37 S. — 4 colorirte Tfln. u. Holzschn.)

1136. ***Corrado,** V., Il cuoco galante. 7. ed. Milano, Silvestri. o. J. (520 S. m. Titelbild.)

1137. *— I pranzi giornalieri variati, ed imbanditi in 672 vivande. Lavoro dell' autore del cuoco galante. Napoli 1809, Migliaccio. 2 voll. 8⁰. (I. Bd. 144 S. — II. Bd. 143 S.)

1138. ***Cordon bleu,** le. Nouvelle cuisinière bourgeoise, rédigée et mise par ordre alphabétique par Mademoiselle Marguerite. 5. édition augmentée .... Bruxelles 1834, Wahlen. kl. 8⁰. (207 S. mit 5 Kpfrn.)

1139. **Cucina,** la, degli stomachi deboli. Milano 1880.

1140. ***Cucina,** la vera, Genovese facile ed economica .... Torino, Binelli. 8°. (284 S.)
1141. ***Cucina,** la vera, Napolitana. Napoli 1887, Zomack. 8°. (223 S.)
1142. ***Cuciniere,** il, italiano moderno ovvero l'amico dei ghiotti economi et dei convalescenti. Livorno 1848. Vignozzi, 8°. (276 S.)
1143. **Cuciniere,** il, moderno. Milano 1873.
1144. ***Cuisinière bourgeoise,** la, suivie de l'office .... Nouvelle édition, augmentée .... Paris 1807. 8°. (383 S.)
1145. ***Cuisinière,** la, de la campagne et de la ville. Par M. L. E. A. 26. éd. augmentée des cuisines polonaise et russe, de 120 recettes et de 17 figures Avec 112 figures, dont 2 coloriées. Paris 1843, Audot. 8°. (556 S.)
1146. **Cuisinière,** la, de la campagne et de la ville, ou nouvelle cuisine économique. 55. éd. Paris 1877.
1147. **Cuisinière,** la, des petits ménages. Paris 1828, Audot. kl. 8°. (140 S.)
1148. ***Culina** famulatrix medicinae: or, receipts in modern cookery; with a medical commentary, written by Ignotus, and revised by A. Hunter. 5 ed. enlarged. York 1807. 8°. (310, 20 S.)
1149. **(Cwierciakiewicz.)** 365 Obiadów za Pięć zlotych przez Lucyne C. 14. Wydanie Czternaste Warszawa 1886. 8°. (XVI, 460 S. 365 Mittage für fünf Gulden von Lucina C. 14. Aufl. Warschau, 1886.)
1150. ***Davidis, H.,** Kleines Kochbuch für den bürgerlichen und ländlichen Haushalt. Besonderer Abdruck aus dem Werke «Die Hausfrau». Bearb. v. Th. Trainer. 3. Aufl. 8°. (VIII, 162 S.) Bielefeld 1887, Velhagen & Klasing. 1 M, geb. 1 M 50 ₰
1151. *— Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Nach dem Tode der Verfasserin fortgeführt von Luise Rosendorf. 28. Aufl. gr. 8°. (XXXV, 672 S.) Bielefeld 1887, Velhagen & Klasing. 3 M 50 ₰, geb. 4 M 50 ₰
1152. ***Davithis, H.,** Neues und bewährtes illustriertes Kochbuch für alle Stände. 8°. (176 S. m. H.) Reutlingen 1882, Enßlin u. Laiblin. 1 M
1153. ***Directeur,** le, des estomachs, ou instruction sur les alimens ... d'après Pisanelle, Boerhave, Chomel, Lémery, etc. Paris, Garnier. 12°. (IX, 255 S.)
1154. ***Dishes,** american, and how to cook them. From the recipes of an American lady. London 1883, T. Fisher Unwin. (196 S.)
1155. ***Dorn,** Anna, Oesterreichisches Kochbuch. Vollständige Anleitung, sowohl die vornehmsten Tafeln als auch die gewöhnlichste Hausmannskost ... herzustellen. 15. verb. Aufl. Wien 1886, Gerold's Sohn. gr. 8°. (2 Bll., 394 S. — Holzschn. im Text.)

1156. ***Dreßler,** L., Vollständiges Dresdener Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. 2. Aufl. 8⁰. (223 S.) Dresden 1884, **Höckner.** geb. 1 M 60 ₰

1157. ***Droste's,** Ch., Praktisches Kochbuch für alle Stände. 2. verm. Aufl. gr. 8⁰. (XIV, 240 S.) Oldenburg, Schulze.

1158. ***Dubois,** U., Cuisine artistique. Etudes de l'école moderne. Ouvrage en deux parties renfermant 166 planches gravées. 3. éd. Paris 1886, Dentu. 2 Bde. 4⁰. (I. Bd. VIII, 303 S., 75 Tfln. — II. Bd. 427 S., 91 Tfln.)

1159. — Nouvelle cuisine bourgeoise pour la ville et pour la campagne. Paris 1878, Dentu. 8⁰. (CLII, 633 S. m. H. im Text.)

1160. *— Cuisine de tous les pays. Etude cosmopolites avec 392 dessins, dont 3 planches gravées hors texte. 3. éd. Paris 1872, Dentu. Imp.-8⁰. (LIV, 591 S., 3 Tfln., Holzschn. im Text.)

1161. *— Ecole des cuisinières . . . 3. éd. Paris 1877, Dentu. gr. 8⁰. (LXVII, 659 S. — 3. Stahlst; Holzschn, im Text.)

1162. *— et **Bernard,** La cuisine classique. Etudes pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe. Ouvrage illustré de 77 pl. gravées et un frontisp. 12. éd. Paris 1886, Dentu. 2 Bde. 4⁰. (I. Bd. LXIV, 407 S. u. 29 Tfln. — II. Bd. 491 S. u. 48 Tfln.)

1163. ***Dumek,** Hanna, österreichische Küche, enth. 2000 Recepte mit specieller Berücksichtigung aller in den Kronländern der österr. Monarchie heimischen Nationalspeisen. gr. 8⁰. (494 S.) Pilsen 1886, Steinhauser. 4 M 40 ₰

1164. ***Dumont,** E., La bonne cuisine française. Tout ce qui a rapport à la table. Dessins de A . . . B . . . gravés par Ysabeau. Paris 1873, Degorce-Cadot. 8⁰. (674 S. — 1 Tfl.; H. i. Text.)

1165. **Durand,** A. F., Neues Kochbuch, nebst Anweisung, vorzügliche Sorten Backwerk zu machen. 8⁰. Hannover 1822, Hahn.

1166. *— Le cuisinier Durand. Cuisine du midi et du nord. 9. éd. augm. par le Durand, petit-fils de l'auteur. Nombreuses fig. dans le texte. Paris 1877, Garnier. 8⁰. (XVI, 509 S. u. 1 Bl. table.)

1167. ***Ebert,** Jenny Lina, Die Schweizerköchin. Neues Kochbuch für Stadt und Land mit besond. Berücksichtigung der Bernerküche, 1700 Koch-Rezepte enth. 7. Aufl. 8⁰. (480 S.) Bern 1886, Jenni. geb. 4 M

1168. *— Berner Kochbuch. Eine leichtfaßl. Anleitung zur bürgerl. u. feineren Kochkunst, 1700 Koch-Rezepte enth. Zugleich 7. Aufl. der „Schweizerköchin“. gr. 8⁰. (480 S.) Bern 1886, Jenni. cart. 4 M

1169. ***Ehmeyer,** Ottilie, Die gute Küche. 2. unveränderte Aufl. 8⁰. (XXXI, 622 S.) Bielefeld 1882. Velhagen & Klasing. 3 M 50 ₰, geb. 4 M 50 ₰

1170. **Eckhardt,** Emma, Der häusliche Herd. Neues geprüftes Kochbuch für junge Hausfrauen 2c. Enth.: Anleitungen zur Bereitung guter einfacher, wie auch feiner Speisen jeder Art, zum Einmachen des Obstes u. Gemüses, zur Bereitung verschiedener Getränke, nebst prakt. Winken aus der Haushaltungskunde. 2. verm. Aufl. gr. 8°. (IV, 541 S. m. eingedr. Holzschn.) Wien 1887, Hartleben.

1171. **Ernst,** Marie, Das Buch der richtigen Ernährung Gesunder und Kranker. Ein Kochbuch, auf Grundlage der neuesten wissenschaftl. Forschungen, langjähr. hauswirthschaftl. Erfahrungen und mit besond. Berücksichtigung einer vernünft. Sparsamkeit bearb. gr. 8°. Leipzig 1886, Keil's Nachf. Erscheint in Lief.. à 75 ₰

1172. **Eupel,** J Chr., Vollständiges und unentbehrliches allgemeines Kochbuch, für alle deutsche Hausmütter 2c. gr. 8°. Gotha 1822, Hennings.

1173. ***Fahrmbacher,** J., Praktisches Handbuch der höheren Kochkunst von J. Fahrmbacher, Mundkoch Sr. Maj. des Königs von Baiern. Nürnberg 1822, J. L. Schrag. 8°. (VIII, 491 S.)

1174. **Fiedler,** Carol. A., Leipziger Kochbuch. 8°. Leipzig 1805, Joachim.

1175. ***Francatelli,** C. E., The modern cook; a practical guide to the culinary art in all its branches. From the 9. London edition, considerably enlarged. With 62 illustrations. Philadelphia, Peterson. gr. 8°. (585 S.)

1176. ***Françoise's,** Mlle., hundert Recepte. Bearbeitet u. mit einem Vorworte versehen v. Mary Brandes. 8°. (110 S.) Düsseldorf 1886, F. Bagel. geb. 2 ℳ

1177. **Friedelin,** L. B. A., Unterweisung für ein junges Frauenzimmer, die Speisen 2c. zu bereiten. 2 Thle. 8°. Leipzig, Cnobloch.

1178. **Fries,** M., Die wichtigsten flüssigen Nahrungsmittel, deren Zubereitung und Verwendung. 8°. (170 S.) Cannstadt 1885, Stehn. 2 ℳ

1179. **Fritschin,** R., Die böhmische Köchin, oder Mutter und Tochter in ihrer Küche; gegen 500 der nöthigsten Kochregeln enthaltend 2c.; m. Kpfrn. 8°. Prag 1817, Krammer.

1180. ***Fullger,** F., Kochbuch. 2. verb. Aufl. gr. 8°. (VIII, 455 S.) Stuttgart 1868, Koch.

1181. **Für Schmeckfäbel** und Leckermäuler. Ein Kochbuch der feinsten und ausgesuchtesten Speisen aller Art; nebst einer Anweisung, Backwerke und künstliche Getränke zu verfertigen. 8°. Quedlinburg 1818, Basse.

1182. **Gantret,** J., Vollständiges Kochbuch. 3 Bde. 8°. Leipz. 1801, Liebeskind.

1183. **Gartler,** J., wienerisches Kochbuch, verbess. von Barb. Hickmann. gr. 8°. Wien 1817, Gerold.

1184. **Geibler,** H. v., Kochbuch. 3. Aufl. 8°. (175 S.) Stargard 1881, Weber. 2 ℳ 50 ₰

1185. ***Gerecke,** E., Die norddeutsche Küche. 8°. (VI, 309 S.) Wolfenbüttel 1883, Zwißler. 2 ℳ, geb. 3 ℳ

1186. **Gersdorf,** Anna, Praktisches Kochbuch. Eine Anleitung für sparsame Hausfrauen und die es werden wollen zur Herstellung eines billigen u. doch kräft. Familientisches. gr. 8°. (III, 59 S.) Dresden 1886, Radelli. 75 ₰

1187. **Gleim's,** Betty, Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. 12. Aufl., gänzl. umgearb. von Th. Tiedemann. 8°. (XL, 572 S. 1. Aufl. 1823.) Bremerhaven 1880, Vangerov. 4 ℳ

1188. ***Gogné,** A., La cuisine française. Ouvrage illustré de 45 gravures sur bois par Rouyer. 2. éd. Paris 1859, Hachette. 8°. (IV, 532 S. m. Holzschn. im Text.)

1189. **Gouffé,** J., Le livre de cuisine, comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. Avec 35 planches en chromolithographie et 161 vignettes sur bois dessinés d'après nature par E. Ronjat. Paris 1867, Hachette. Imp.-8°. (XI, 826 S. m. 25 Chromolith.)

1190. **Gouffé,** Jul., Die feine Küche .... Ein Lehr- und Handbuch der Kochkunst, Kuchenbäckerei und Einmachekunst in allen ihren Theilen. 2. durchaus umgearb. und verm. Aufl. 8°. Leipzig 1881—83, M. Schäfer. 2 Bde. (I. Bd. XL, 400 S., 7 chromolithogr. Taf. u. Holzschn. im Text. II. Bd. XXXV, 488 S., 10 chromolithogr. Taf. u. Holzschn. im Text.) 14 ℳ

1191. **Grandchamp.** Le cuisinier à la bonne franquette, par Mique Grandchamp, maître d'hôtel. 1. édition. Annecy 1880, Dépollier. 8°. (950 S.)

1192. **Grebitz,** C. E., Die besorgte Hausfrau in der Küche. ꝛc. 2 Bde. 3. Aufl. 8°. Berlin 1840. 6 ℳ

1193. ***Hahn,** Theodor, Makrobiotisches Kochbuch oder: Die Kunst recht zu kochen, gut zu essen, und fröhlich, gesund und lange zu genießen. 2 Thle. 2. Aufl. 8°. (440 S.) Köthen 1883, Schettler. 4 ℳ, geb. 5 ℳ

1194. ***Hale,** S. J., The new household receipt-book. New-York 1853, Long and Brother. 8°. (394 S.)

1195. ***Haller,** C., Neues Augsburger Kochbuch. 8°. (557 S. m. H.) Augsburg 1883, Schmid's Verl. 3 ℳ 50 ₰, geb. 4 ℳ 50 ₰

1196. ***Halm,** Anna, Neues Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. 2. Aufl. 8°. (320 S.) Reutlingen 1881, Enßlin & Laiblin. 1 ℳ 50 ₰

1197. ***Handbook** of domestic cookery, adapted to the requirements of every household. With many recipes for ordinary and special use. London and Glasgow 1882. W. Collins, Sons, & Co. (384 S. m. 8 color. Taf.)

1198. ***Handbook** of foreign cookery; principally French, German and Danish: intended as a supplement to all English cookery books. London 1845, John Murray. 8°. (IV, 264 S.)

1199. — official, for the national training school for cookery. London 1879.

1200. ***Harland**, M., Breakfast, luncheon and tea. New-York 1875, Scribner. 8°. (459 S.)

1201. *— The dinner year-book. Ebd. 1878. 8°. (713 S.)

1202. ***Harrison**, M., The skilful cook. A practical manual of modern experience. London 1884, S. Low. 8°. (VIII, 318 S.)

1203. **Hauptner**, F. W., Kochbuch für Haushaltungen aller Stände. 11. Aufl. 8°. (790 S.) Berlin 1882, Hayn's Erben. 9 M, geb. 10 M 50 ₰

1204. ***Hausmannskost**, die. Ein praktisches Kochbuch in 550 zuverlässigen und selbstgeprüften Rezepten für bürgerliche Haushaltungen, von einer prakt. Köchin. 10. Aufl. 8°. (IV, 202 S.) München 1886, Keller. 1 M, geb. 1 M 50 ₰

1205. ***Hausmutter**, die, als Köchin, oder Unterricht in den ersten Grundregeln und Handgriffen beim Kochen, welche jungen Mädchen zu wissen nöthig sind, ehe sie zur ausübenden Kochkunst selbst schreiten können. Leipzig 1809, Eurich. 8°. (XVI, 430 S. u. 2 Tab.)

1206. **Hauswirthin**, die gelehrige, ein Handbuch für Frauenzimmer, welches die ganze Kochkunst umfaßt. 8°. Osnabrück 1820, Crone.

1207. **Heinrichs**, A., Deutsches Kochbuch. 8°. Dresden 1885, Wolf. 5 M 50 ₰

1208. ***Henle**, E., Guat is's. Kochrecepte in oberbayrischer Mundart. 3. Aufl. kl. 8°. (68 S.) München, Braun & Schneider. 1 M 50 ₰

1209. ***Hermann**, S., Kochbuch für die einfache bürgerliche Küche, speciell für den Handwerkerstand. 3. Aufl. 8°. (164 S.) Oranienburg 1883, Freyhoff. 1 M

1210. — Kochbuch für den bürgerlichen Hausstand. Nebst einer Abhandlung über den Nährgehalt der hauptsächlichsten Speisen. 2. Aufl. Ebd. 1883. 1 M

1211. **Hofmann**, W., Praktisches Kochbuch für einfache Haushaltungen. 8°. (32 S.) Chemnitz 1885, Hager. 25 ₰

1212. **Hommer**, Sophie Charl., Neues Hamburger Kochbuch für alle Stände. 11. Aufl. Hamburg 1876, Berendsohn. 5 M 50 ₰

1213. ***Hooper**, Mary, Handbook for the breakfast table. Varied and economical dishes. 2. edition. London 1873, Griffith & Farran. 8°. (62 S.)

1214. *— Matlagning för sjuka, för personer med störd matsmältning och för barn. Öfversättning från Engelskan. Norrköping 1876, Wallberg. 8°. (X, 112 S.)

1215. **Huth,** Fr. Wilh., Handbuch d. Kochkunst für Feinzüngler, als für bürgerliche Haushaltungen. 3. Aufl. Weimar 1854.

1216. ***Jäger,** Marie, Praktisches Kochbuch für einfache und feine Küche. Mit mehreren in den Text gedruckten Illustrationen. 8°. (XXXIII, 282 S.) Reudnitz, Payne.

1217. ***Joël,** Bernh., Neuestes und bestes Kochbuch für jede Haushaltung. 2. Aufl. Von Bernhard Joël, Küchenmeister des Herzogs zu Sachsen-Coburg-Gotha. gr. 8°. (LXIII, 425 S.) Leipzig, Reclam. 80 ₰, geb. 1 ℳ 20 ₰

1218. ***Jonas,** P., Geprüftes Kochbuch. Anweisung zur Zubereitung aller Arten von Speisen, Backwaaren und Getränken in 2165 Rezepten. 9. Aufl. 8°. (488 S.) Königsberg 1885, Bon's Verl. geb. 4 ℳ

1219. ***Jörg,** L. W., Taschen-Kochbüchlein. (Aus den Notizen eines in der Küche 62 Jahre alt gewordenen Koches.) Zweite nach dem neuen Maß und Gewicht bearb. Aufl. gr. 16°. (XXII, 290 S.) Augsburg 1876, Rieger. 1 ℳ

1220. ***Jourdain-Lecointe.** Le cuisinier des cuisiniers .... avec l'indication de l'influence des mets sur la santé. 20. éd., orné de 150 gravures. Paris 1872, Laplace. 8°. (3 Bll., 676 S. m. Holzschn. im Text.)

1221. **Juch,** K. W., Taschenbuch der eleganten und bürgerlichen Kochkunst. 8°. Augsburg (Leipzig, Müller).

1222. ***Jungius,** L. F., Allgemeines deutsches Kochbuch für mittlere und kleinere Haushaltungen .... 4. verm. Aufl. 8°. (XLVIII, 516 S.) Berlin 1845, Morin.

1223. *— Die einfache Küche in ihrem ganzen Umfange. gr. 8°. (VIII, 357 S. Leipzig, Ehrlich. o. J.

1224. ***Kirwan,** A. V., Host and guest. A book about dinners, wines, and desserts. London 1864, Bell & Daldy. 8°. (XXII, 410 S.)

1225. ***Kitchiner,** W., The cook's oracle, containing receipts for plain cookery. London 1827. 8°. (XIX, 491 S.)

1226. ***Klarin,** Elis., Die wohlunterrichtete und sich selbst lehrende Köchin. 3. Aufl. Mit einem Titelkpfr. kl. 8°. (XVI, 440 S. m. 1 Lithogr.) Hanau 1831.

1227. ***Klein,** C. F., Die Küche. Vollständiges praktisches Handbuch der Kochkunst für die feine und bürgerliche Küche. 4. verm. Aufl. 8°. (LII, 432 S.) Leipzig 1882, Lesimple. 3 ℳ, geb. 4 ℳ
Die 1. Aufl. erschien 1850 bei Wirth in Mainz.

1228. ***Klein,** M., Die praktische Küche für bürgerl. u. höhere Stände. 2. Aufl. 8°. (552 S.) Aachen 1881, A. Jacobi & Co. 3 ℳ, geb. 4 ℳ

1229. ***Klencke,** Herm., Dr. med., Die Naturwissenschaft im weiblichen Berufe. Ein chemisch-physikalisches Koch- u. Wirthschaftsbuch. 3. Aufl. Leipzig 1876 (1. Aufl. 1857), Kummer. 4 ℳ 50 ₰

1230. ***Klintsch,** H., und G. H. **Siebell,** Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände. Neue Ausg. 2 Bde. gr. 8⁰. (I, 1—368. — II. Bd. XIV, 354 S. u. XIV Bll. Reg.) Bamberg 1817, Goebhart.
1231. ***Kloppmann,** A. v., Die erfahrene Hausfrau, oder vollständiges Kochbuch. kl. 8⁰. (XXXI, 308 S.) Elberfeld u. Leipzig 1849, Büschler.
1232. **Klotschin,** M. E., Praktisches Kochbuch für Hausmütter und Köchinnen, besonders aber für junge Frauenzimmer ꝛc. 8⁰. Nürnberg 1819, Campe. 2 ℳ
1233. **Knoblauch,** G., Kochbuch. 2. Thle. 8⁰. Magdeburg 1803, Heinrichshofen.
1234. ***Knopf,** J. D., u. J. C. **Förster,** Braunschweigisches Kochbuch. 3. verb. Aufl. m. Kupfern. 8⁰. (XV, 664 S.) Braunschweig 1812, Schulbuchhandlung.
1235. **Koch,** der, wie er sein sollte, oder Handbuch für Köche und Herrschaften. 2 Thle. 8⁰. Berlin 1817, Schöne.
1236. **Kochbuch,** allgemeines, aus den besten Kochbüchern unserer Zeit gesammelt und mit einer Anweisung zu einer guten Wirthschaft versehen von J. G. S. 3 Thle. 8⁰. Berlin, Sander.
1237. — zum Gebrauch für jeden Stand. 8⁰. Breslau 1805, W. Korn.
1238. *— Augsburgisches, ausgearbeit von S. J. Weilerin. 10. verm. Aufl. 8⁰. (XL, 671 S. u. 6 Bll. Reg.) Augsburg 1807, Wolff.
1239. — Augsburgisches, neues. 8⁰. Nördlingen 1821, Beck.
1240. — Augsburger, worinnen enthalten fürtreffliche Rezepte für Frawen u. Junckfrawen. 1534. 4⁰. (36 S.) Augsburg 1886, Gebr. Reichel. geb. 3 ℳ 60 ₰
1241. — baierisches, oder gründliche Anweisung, wie man das ganze Jahr täglich einen Tisch mit 6 veränderten Schüsseln bedienen soll. 8⁰. München 1814, Lentner.
1242. — neuestes berlinisches, oder Anweisung, Speisen, Saucen und Gebackenes schmackhaft zuzurichten ꝛc. 3 Thle. 8⁰. Berlin, Herbig.
1243. — allgemein brauchbares, oder Anweisung, schmackhafte Getränke u. Speisen, Backwerk ꝛc. zu bereiten. 2 Bde. 8⁰. Erfurt 1823, Keyser.
1244. *— das, für jede bürgerliche Haushaltung. Von einer praktischen Köchin. kl. 8⁰. (96 S.) Mügeln, Kunde.
1245. — das einfache, für Mädchen und Hausfrauen, denen mündlicher Unterricht in der Kochkunst fehlt. 8⁰. Leipzig 1820, Müller.
1246. — neues einfaches, oder faßlicher Unterricht, die Anfangsgründe der Kochkunst leicht und gründlich zu erlernen ꝛc.; nebst 206 Rezepten zu Suppen, Speisen, Saucen ꝛc. 8⁰. Meißen 1812, Gödsche.
1247. *— neuestes englisches. Aus dem Engl. übersetzt. 2. Ausg. 8⁰. (XXXII, 288 S. — Uebersetzung von A new system of domestic cookery.) Frankfurt a. M. 1820, Hermann.

1248. **Kochbuch,** allerneuestes Frankfurter Taschen-. 2 Thle. 8°. Leipzig, Baumgärtner.
1249. — das kleine Frankfurter. 8°. Frankfurt a. M., Jäger.
1250. — für Frauen der eleganten Welt. 8°. Leipzig 1820, Voß.
1251. — neues fränkisches. 8°. Ansbach 1816, Gassert.
1252. — Fuldaisches. 3 Thle. 8°. Fulda 1823, Müller.
1253. — neues, gemeinnütziges. 8°. Mannheim 1816, Löffler.
1254. — neues gemeinnütziges. 8°. Leipzig 1818, F. Fleischer.
1255. — Göppinger, oder Sammlung vieler Vorschriften zur Kochkunst u. Backwerken. 3 Thle. 8°. Stuttgart 1873, Sattler.
1256. — neues Gothaisches. 2 Thle. 8°. Gotha 1824, Ettinger.
1257. — das Graezerische, eingerichtet für alle Stände. Hrsg. v. J. M. 8°. Wien 1817, Härter.
1258. — allgemeines Hamburger und niedersächsisches. 4 Thle. 8°. Hamburg, Herold jun.
1259. *— Hamburgisches .... von einigen Frauenzimmern in Hamburg. 5. vermehrte und verbesserte Aufl. 8°. (3 Bll., 615 S.) Hamburg 1809, Herold.
1260. — Hamburgisches. 8°. Lüneburg 1824, Herold & Wahlstab.
1620a. — f. Hameln u. Umgeg. 8°. (380 S.) Hameln 1885. Fuendeling. 1 ℳ 50 ₰
1261. — neues Hannoverisches. 2 Thle. 8°. Hannover 1803, Hahn.
1262. — neues einfaches, für bürgerl. Haushalt. 8°. Pirna 1815, Friese.
1263. — für bürgerliche Haushaltungen. 2 Bde. 8°. Eisenach 1808—12. Baerecke.
1264. *— Hessisches. 8°. (VIII, 313 S.) Marburg 1840, Elwert.
1265. — kleines, f. Alleinstehende od. kleinere Haushalte. 100 einfache, schnell zu bereitende Speisen. 12°. (64 S.) Leipzig 1886, Siegismund & Volkening.
1266. — neues Leipziger. 8°. Leipzig 1817, Cnobloch.
1267. — das Linzer, in 10 Abschnitten. 8°. Linz 1822, Akad. Buchhdlg.
1268. — Londner. A. d. Engl. 2 Thle. m. 14 Kupfern. gr. 8°. Leipzig, Baumgärtner.
1269. — Magdeburgisches, oder Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushaltung selbst besorgen will; mit 2 Kpfrn. 8°. Magdeburg 1817—1819, Creutz.
1270. — neuestes allgemein verständliches, oder gründliche und deutliche Anweisung zur Besorgung der Küche ꝛc. 2 Thle. mit Kpfrn. 8°. Quedlinburg 1819, Ernst.
1271. — allerneuestes Münchner, von Ch. Buchnerin. gr. 8°. München 1814, Fleischmann.
1272. — neues, zur Haushaltung unentbehrliches, für alle Stände, oder neue auserlesene Recepte nach dem neuesten Geschmack in der Kochkunst. 8°. Dresden 1823, Hilscher.
1273. — das neueste und einfachste, für Mädchen und angehende Hausfrauen bürgerlichen Standes. 8°. Leipzig 1820, Müller.

1274. **Kochbuch,** neuestes, nach den jetzigen hohen Anforderungen der feinen Kochkunst abgefaßtes. 8°. Quedlinburg 1822, Basse.
1275. — neues vollständiges, in welchem das Beste und Nützlichste der in- und ausländischen Koch-, Back- und Konfiturenbücher in alphabetischer Ordnung sogleich ausführlich zu finden ist. gr. 8°. Ulm 1807, Stettin.
1276. — kleines niedersächsisches, für angehende Hausfrauen. 8°. Hamburg, Herold jun.
1277. — neues niedersächsisches und obersächsisches, worin alle gewöhnliche Gerichte, so wie die feinsten Gastspeisen und deren Zubereitung deutlich angewiesen werden. 8°. Zerbst 1821, v. Schütz.
1278. — neuestes norddeutsches, oder gründliche Anweisung gewöhnliche, sogenannte bürgerliche Kost u. s. w. für herrschaftliche Tafeln von 8—40 Personen zu bereiten; nebst einem Anhange vom Einmachen &c. 2 Thle. 8°. Quedlinburg 1817, Basse.
1279. — neues Nürnberger, für Hausmütter und Köchinnen, oder: geprüfte Vorschriften zur Zubereitung aller in einer Haushaltung vorkommenden Speisen und der besten und vorzüglichsten Bäckereien. 8°. Nürnberg 1820, Zeh.
1280. — und Speisebuch, obersächsisches, auf jeden Tag im Jahre. 2 Thle. 8°. Leipzig 1811, Hinrichs.
1281. — neues ökonomisches, oder Unterweisung, jede Art Speise ohne Vorkenntnisse gut und wohlfeil zu bereiten &c. 3 Thle. 8°. Gotha 1815, Hennings.
1282. — preußisches, für Frauenzimmer, die die Hauswirthschaft selbst verwalten wollen. 8°. Königsberg 1814, Unzer.
1283.*— oberrheinisches . . . Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke. 4. Ausg. 8°. (VIII, 400 S. u. 11 Bll.) Mülhausen 1825, Rißler.
1284.*— oberrheinisches. 2 Thle. 13. verbesserte Aufl. 8°. (422 S.) Basel 1882, Detloff. geb. 4 ℳ
1285.*— Rigasches. Fünfte verm. u. verb. Aufl. gr. 8°. (XII, 264 S.) Riga 1880, Kymmel.
1286. — Schlesisches, für junge Hausmütter. 8°. Breslau 1819, W. Korn.
1287. — allerneuestes schwäbisches, enthaltend eine Sammlung vieler Vorschriften von Koch- u. Backwerk, Fastenspeisen, eingemachten Speisen &c. mit 1 Kpfr. Hrsg. v. J. C. Kiesin. 8°. Stuttgart 1799, Löflund.
1288. — Szegediner. Von Rézi Néni. 8°. (378 S.) Szegedin 1882, Burger & Co. geb. 3 ℳ 60 ₰
1289. — das große thüringisch-erfurtische. 2 Bde. 8°. Erfurt 1812, Keyser.
1290. — thüringisches, besonders für Hausmütter mittlern Standes. 2 Thle. 8°. Ebd. 1812.
1291. — westphälisches &c. 8°. Stendal 1810, Franzen & Grosse.

1292. **Kochbuch,** neues Wienerisches, oder gründlicher und durch vielfältige Erfahrung bewährter Unterricht für Köchinnen aus allen Ständen. gr. 8°. Wien 1808, G. Fleischer.

1293. — neues erprobtes Wienerisches, aus den hinterlassenen Papieren einer berühmten Wiener Köchin. 8°. Wien 1812, Joachim.

1294. **Koch- und Backbuch,** neues vortheilhaftes, f. sparsame Frauenzimmer aus allen Ständen. 8°. Stuttgart 1815, Sattler.

1295. — **Back- und Wirthschaftsbuch,** neues Dresdener, oder Anweisung wie man gute Speisen u. dergl. Backwerk für Personen von allerlei Ständen bereiten könne. 8°. Zwickau 1805, Schumann.

1296. — Leipziger. 2 Thle. 8°. Leipzig 1808, P. Vogel.

1297. — u. **Haushaltungsbuch,** neues, worin sowohl die Zubereitung der Speisen, als des feinen und ordinairen Backwerks beschrieben. 8°. Münster 1823, Coppenrath.

1198. — u. **Wirthschaftsbuch,** gemeinnütz., oder Anweisung alle Arten von Speisen, Bäckereien 2c. zuzubereiten. 4 Thle. 8°. Leipzig 1802, Fr. Fleischer.

1299. — — liefländisches; ein Handbuch zum Selbstunterricht für junge Hauswirthinnen. 8°. Riga 1815, Deubner.

1300. **Koch-Handbuch,** kleines, oder Anweisung allerhand Speisen zuzurichten. 8°. Chemnitz 1807, Kretzschmar.

1301. ***Köchin,** die sich selbst lehrende. Verfaßt und hrsg. von einigen Magdeburgschen Hausmüttern. Neue umgearb., mit einer Anweisung zum Transchiren, einer Sammlung Krankenspeisen und Kupfern verm. Aufl. 2 Bde. 8°. (I. Bd. XXXII und 359 S. II. Bd. XVI u. 310 S. Kpfr.) Hamburg 1800, Campe.

1302. *— Die Cölner. 2. verb. Aufl. gr. 8°. (220 S. u. 6 Bll. Index.) Cöln 1806, Haas.

1303. — die sorgsame, oder die Kunst, alles, 2c. für die Dauer geschwind zu bereiten. 2 Thle. 8°. Gotha 1804, Hennings. 6 *M*

1304. — die wohlunterwiesene, von einem Hamburger Frauenzimmer. 8°. Leipzig 1813, Hinrichs. 2 *M*

1305. **Kochkunst,** bürgerliche, oder deutliche Anweisung, nahrhafte u. wohlschmeckende Speisen auf eine gute u. doch sparsame Art zubereiten. 12. Aufl. 8°. Leipzig 1834.

1306. — die feinere, oder faßliche und vollständige Anweisung zur Bereitung des feinen Backwerks, der warmen u. kalten Getränke, Geleen, allerlei Gefrorenen u. s. w. 8°. Pirna 1817, Friese.

1307. — die wahre, oder neuestes geprüftes und vollständiges Pesther Kochbuch. gr. 8°. Pesth 1823, Eggenberger.

1308. **Kochschule,** deutsche. Sammlung von erpropten Kochrecepten der deutschen Kochschule in Prag. 8°. (V, 280 S.) Prag 1887, Dominicus. 2 *M*, geb. 2 *M* 40 ₰

1309. ***Kokkie Bitja** ataw Kitab Masak Masakan India . . . , Oleh Nonna Cornelia. Vierde druk. Batavia 1856, Lange & Co. 8⁰. (XX, 139 S. m. Titelholzschn.)

1310. ***Kookboek,** Oost-Indisch. Bevattende meer dan 600 beproefde recepten. Vierde veel vermeerderde druk. Samarang 1876, Van Dorp. 8⁰. (2 Bll., 215 u. XX S.)

1311. ***Königs,** Joseph, Geist der Kochkunst, überarb. von R. F. von Rumohr. Nebst Grimod de la Reynières Küchen-Kalender und Grundzügen des gastronomischen Anstands mit Vorwort und Anmerk. neu hrsg. von Robert Hals. kl. 8⁰. (408 S.) Leipzig 1885, Reclam. 80 ₰

Die 1. Aufl. erschien bei Cotta in Stuttgart. (VIII, 202 S.)

1312. **Körner,** Benutze Alles und laß in der Wirthschaft nichts umkommen. 8⁰. Weimar 1862.

1313. **Kraft,** J., u. T. **Nelken,** Die Wiener Köchin. 10. Aufl. 8⁰. (671 S.) Brünn 1881, Karafiat. 7 ℳ

1314. *— Die Wiener Köchin. Ein vollständiges österreichisches Muster-Kochbuch. 8. umgearb. und mit 1624 Küchen-Recepten versehene Aufl. gr. 8⁰. (671 S.) Brünn u. Wien, Karafiat.

1315. — Dasselbe. Zehnte, mit fast 1700 Küchen-Recepten versehene Aufl. gr. 8⁰. (671 S.) Ebd. 7 ℳ

1316. **Krönig,** Prof., Sechs neue Recepte, betr. billige Ernährung 2c. 8⁰. Berlin 1874, Staude. 50 ₰

1317. ***Kübler,** M. S., Neues Deutsches Kochbuch. 2. Aufl. 12⁰. (224 S.) Stuttgart 1882, Koch. geb. 1 ℳ 25 ₰

1318. ***Kucharka** Litewska. Przez W. A. L. Z. Wydanie siodme poprawne. Wilno 1885. 8⁰. (XXII, 492 S. (Die Litthauische Köchin. 7. Aufl. Wilna 1885.)

1319. ***Kucharz,** praktyczny, warszawski. Wydanie V. Warzawa 1886. 8⁰. (XXII, 547 S. m. 1 Holzschn. (Der praktische Warschauer Koch. 5. Aufl.)

1320. ***Küche,** Die kleine bayerische. Ein prakt. u. unentbehrl. Handbuch für Alle, welche das Kochen gründlich, rasch u. ohne besondere weitere Beihilfe erlernen wollen. Nebst einem Anhang, enth. 1) erprobte Gesundheitslehre, 2) bewährte Heilmittel u. 3) Humoristisches. 8⁰. (150 S.) München 1883, (Kitzingen, Stahel.) cart. 80 ₰, geb. 1 ℳ 20 ₰

1321. — Die bürgerliche. 3. Aufl. Zürich.

1322. — Feine, Anweisung zur Bereitung der vorzüglichsten Gerichte. für die Gesellschaftstafel. (Sep.-Ausg. v. «Das Menu» von E. v. Marlorti, 2. Thl. 3. Aufl. Enthält 1510 Rezepte u. 280 Abbild. 8⁰. (480 S.) Hannover 1887, Klindworth. geb. 11 ℳ

Die 1. Aufl. erschien 1880. Vergl. auch Nr. 1525.

1323. ***Küchenmeisters**, C., Neues deutsches Kochbuch für feine und **gewöhnliche Küche von zuverlässigen und selbstgeprüften** Recepten. Mit einem Anhange von Küchenzetteln, Arrangements zu größeren und kleineren Diners 2c. 8°. (XXXII u. 180 S.) Berlin, Burmester & Stempell.

1334. ***Küchenwoche**, unsere, Voranschläge und Anweisungen zum Kochen. 8°. (24 S.) Karlsruhe, Reiff.

1325. **Kurth**, L., Illustrirtes Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen, wie auch für die feine Küche. Mit 105 in den Text gedr. Holzschn. u. der Abbildung einer Küche im königl. Schlosse zu Berlin. 11. verm. Aufl. Mit neuen u. alten Maaß- u. Gewichts-Angaben. 8°. (XXIV, 759 S.) Leipzig 1887, Literar. Institut. geb. 6 ℳ

1326. ***Kuß**, Johanna, Die holsteinische Küche od. Anleitung zur Führung des Hausstandes in einer Anzahl auf Erfahrungen begründeter, bewährter Anweisungen. 14. Aufl. 8°. Dresden 1886, Dieckmann. 3 ℳ

1327. **Kux**, A., «Hausmannskost». Kochbuch für Gesunde und Kranke. 16°. (136 S.) Guben 1885, König. 50 ₰

1328. — Kochbuch od. gründliche Anweisung, einfache und feine Speisen mit möglichster Sparsamkeit zuzubereiten, unter besond. Berücksichtigung der Fortschritte, die in der Chemie gemacht sind. 15. Aufl. 8°. (XXIII, 427 S.) Berlin 1886, Sattler. geb. 3 ℳ

1329. — Kleines Kochbuch f. die bürgerliche Küche. Enthält meist ganz neue, in der hannov. Kochschule ausprobierte u. durch dieselbe eingeführte Koch- und Backrezepte, das Konservieren, sowie Anleitung zur Zubereitung der warmen u. kalten Getränke. 8°. (X, 119 S.) Mülheim 1886, Bagel. cart. 90 ₰

1330. — Deutsche Küche, Kochbuch für die bürgerliche u. feine Küche, I. Ausg. Meist ganz neue Koch- und Backrezepte. 8°. (XVI, 176 S.) Ebd. 1886. geb. 1 ℳ 50 ₰

1331. — Dasselbe. II. Ausg. Ueber 1000 meist ganz neue Koch- und Backrezepte, sowie die Erklärung der in der Küchensprache vorkommenden Fremdwörter u. techn. Ausdr. 8°. (XXVII, 280 S.) Ebd. 1886. 1 ℳ 80 ₰, geb. 2 ℳ 40 ₰

1332. — Dasselbe. III. Ausg. Meist ganz neue Koch- u. Backrezepte, das Konservieren, Anleitung zur Zubereitung der warmen u. kalten Getränke, das Arrangieren u. Bedienen der Tafel, Erklärung vorkomm. Fremdwörter u. technischer Küchenausdrücke 2c., sowie Speisezettel f. bürgerl. u. feine Küche f. alle Tage im Jahre. 8°. Ebd. 1886. (XXXVI, 464 S.) 3 ℳ, geb. 4 ℳ

1333. ***Lagler**, Henr., Die böhmische Köchin. Kochbuch für die feine u. bürgerl. Küche. 8°. (XXIV, 276 S.) Leipzig o. J. (186.)

1334. ***Le Goullon,** F., Neujahrsgeschenk für Leckermäuler. Eine Auswahl von 100 der schönsten Mehl-, Milch- und Eier-Speisen. gr. 8°. (72 S.) Weimar 1813.

1335. **Lehmann,** A. E., Nützliches Buch für die Küche bei Zubereitung der Speisen. 7. Aufl. gr. 8°. Leipzig 1843. (1. Aufl. Dresden 1818.)

1336. ***Lehmann's** Großes Kochbuch. Mit Abbildungen. 20. verb. Aufl. gr. 8°. (XVI, 405 S. mit 8 Holzschnitten im Text. Leipzig 1886, Rühle. 3 M 50 ₰

1337. **Leitner,** F., Neuestes bürgerl. Kochbuch f. d. einfachen Haushalt. 8°. (152 S.) Wien 1882, Daberkow. 1 M, cart. 1 M 30 ₰

1338. ***Leonardi,** F., Il cuciniere perfetto italiano. Firenze 1843. 3 Bde. 8°. (I. Bd. 315 S. — II. Bd. 352 S. — III. Bd. 372 S.)

1339. ***Lesniewska,** Bronislawa, Kucharz polski dla mlodych gospodyn. Wydanie 6te. Warsozwa 1880. 8°. (VII, 423 S. (Der polnische Koch für junge Hausfrauen. 6. Aufl.)

1340. ***Linn,** Georgine, Die bürgerliche Küche und Haushaltung. 16°. (XIV, 142 S.) Leipzig 1882, G. Weigel. 1 M. (Auch unter dem Titel: Jungfrau Lieschen in Küche und Haushaltung.)

1341. ***Livre,** le, de la cuisine simplifiée ou la cuisinière des ménages par Mlle. Jeannette cordon bleu. Paris 1852, Ploche. 8°. (79 S.)

1342. ***Livre** de cuisine avec explication en japonais pour faire 130 plats. — Cookery book with explanation in japanese for preparing 130 dishes. Par L. v. d. P. Yokohama 1882, imprimerie de «l'Echo du Japon.» 8°. (Vorrede, 47 Bll. Japan. Text u. VIII S. Index in franz. u. engl. Sprache.)

1343. ***Löfflerin,** Charlotte, Neuestes Kochbuch für Haushaltungen aller Stände. gr. 16°. (224 S.) Reutlingen, Enßlin & Laiblin. 80 ₰

1344. *(**Löflerin,** F. L.) Oekonomisches Handbuch für Frauenzimmer 1. Band welcher das Kochbuch enthält. 2. sehr verb. und verm. Aufl. 8°. (6 Bll., 636 S., 14 Bll. Reg.) Stuttgard, Steinkopf.

1345. *—Dasselbe. Siebente verb. Aufl. 8°. (XII, 580 S.) Ebd. 1824.

1346. *— Neues Stuttgarter Kochbuch .... 17. umgearb. u. verm. Aufl. 8°. Stuttgart 1882, Steinkopf. 2 M 40 ₰, geb. 3 M

1347. **Löffler,** H., Großes illustr. Kochbuch für einfachen Tisch und die feine Küche. 10. Aufl. Umgearb. v. F. Bechtel. 8°. (724 S. m. Holzschn.) Ulm 1882, Ebner. 4 M 80 ₰, geb. 5 M 80 ₰

1348. *— Kochbuch f. d. bürgerliche Küche. 3. Aufl. 8°. (XXIX, 600 S.) Minden 1875, Köhler.

1349. **Loh,** Joh., Praktisches Kochbuch, enthaltend über 1600 Rezepte. 3. Aufl. Elbing 1878, Neumann. 4 M

1350. **Looft,** M., Niedersächsisches Kochbuch. 8°. Leipzig 1816, Gleditsch.

1351. ***Lora's**, Frau, Wegweiser in Deutschlands Küche und Haus für junge Mädchen aller Stände. kl. 8°. (12 S.) Leipzig 1886, Petersen. 1 M 50 ₰

1352. **Loray**, J., Die wohlunterrichtete und sich selbst lehrende Köchin. gr. 8°. (IV, 299 S.) Frankfurt a. M. 1828.

1353. *— Dasselbe. Dritte verb. Aufl.. 8°. (XX, 270 S.) Frankfurt a. M. 1833, Jäger'sche Buchh.

1354. ***Macdonald**, R., French cookery adapted to english tastes and english pockets; with the cost of each dish. London 1835, Gadsden. 8°. (VIII, 28 S.)

1355. ***Maciver**, Cookery and pastry as taught and practised, teacher of those arts in Edinburgh. New ed. Edinburgh 1800. 8°. (XII, 204 S.)

Malortie, Ernst v., Oberhofmarschall Dr. ph., Das Menu. Vergl. Nr. 1322 u. 1525.

1356. **Mangor**, A. M., Kogebok for smaa husholdninger. Kjobenhavn 1879.

1357. — Fortsaettelse af kogebok for smaa husholdninger. Kjobenhavn 1878.

1358. ***Manuel** complet de la cuisinière bourgeoise. 74. édition ornée d'un grand nombre de gravures. Paris, Delarue. 8°. (448 S. m. 3 Chromolith. u. Holzschn. im Text.)

1359. **Marley**, Sophie, Katechismus der Kochkunst für junge Mädchen, woraus sie die ersten Anfangsgründe der Kocherei leicht und bestimmt lernen können. 8°. Meißen 1802, Gödsche.

1360. ***Marold's**, Friedrich, Stadtkoch in Leipzig, Anfangsgründe der Kochkunst. Der vortheilhafte Einkauf... Mit 8 Abbildungen. kl. 8°. (110 S.) Leipzig 1859, Voigt.

1361. **Martha**, eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meisten andern Zweigen der Hauswirthschaft. 3. Aufl. 8°. (361 S.) Graudenz 1881, G. Röthe. geb. 3 M

1362. **Matlagning**, andamålsenlig, och vägledning i hushållet enligt kemiska grunder. Svensk bearbetning med åtskilliga tilläg efta en afhandling utgifven af «Sällskapet för Naturlärans utbredande i Köpenhamn.» Stockholm 1867, Bonnier. 32°. (3 Bll. u. 128 S. m. Titelholzschn.)

1363. **Mauer's**, A., Wiener Kochbuch. Red. v. A. C. Schättinger. 8°. Wien 1883, Cerny. ca. 11 M

1364. **Meier**, A. L., Neues vollständiges Kochbuch. 2 Bde. 8°. Hannover 1821 (Helwing).

1365. **Meißner**, J., Fränkisches Kochbuch; von Zubereitung aller möglichen Speisen und Confect ꝛc. 8°. Schweinfurt 1820.

1366. **Meixner**, M. E., Das neue große geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch. 21. Aufl. 8°. (426 S.) Linz 1874, Winter. 4 M

1367. ***Metzner**, A., Die sich selbst belehrende Köchin, oder allgemeines deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. 10. verb. Aufl. Mit Abbildungen. 8°. Quedlinburg 1848, Basse. (XVI, 256 S. — 2 lithogr. Tafeln.) 2 ℳ

1368. ***Молоховецъ, Елене, Подарокъ молодымъ хозяйкамъ, или средство къ уменъшенiю расходофъ въ домашнемъ хозяйствѣ Часть I и II. Одинацатое изданiе. С. — Петербургъ, морозовъ 1885. gr. 8°.**
(I. Bd. 451 S. — II. Bd. 293 u. LXI S. — (Geschenk für junge Hausfrauen, enthaltend üb. 2000 Recepte verschiedener Speisen. 11. Aufl. St. Petersb. 1885.)

1369. ***Mollard**, J., The art of cookery made easy and refined. 2. ed. London 1802. gr. 8°. (XXIV, 314 S., 11 Bll. Index m. 12 Tfln.)

1370. **Morgenstern**, L., Universal-Kochbuch für Gesunde, Kranke und Genesende und Erstes Lehrbuch für Kochschulen. 8°. (XXXII, 656 S.) Berlin 1881, Hermann. geb. 5 ℳ

1371. **Muck**, Therese, die wiener Köchin wie sie sein soll, oder mein eigenes durch 30 Jahre geprüftes Kochbuch. gr. 8°. Wien 1810, Wimmer.

1372. **Müller**, Fr. D., Unterricht in der feinen Kochkunst. 8°. Berlin, Mylius.

1373. — Die Küche, ein Handbuch für junge Köche und Frauenzimmer. gr. 8°. Leipzig, Schwickert.

1374. **Müller**, K., Neuestes vollständiges Kochbuch für die bürgerliche Küche. 8°. (96 S.) Reutlingen, Enßlin & Laiblin.

1375. **Müller**, P., Neues Kochbuch für Haushaltungen aller Stände. 6. Aufl. 16°. (264 S.) Reutlingen 1885, Fleischhauer & Spohn. 65 ₰

1376. **Mundkoch**, der dresdener, oder Küchen- und Hauswirthschafter &c. 2 Thle. 8°. Görlitz 1800, Anton.

1377. **Münster**, Gute Küche. Eine Sammlung von Gerichten. Nach dem englischen «Dainty dishes» der Gräfin zu Münster deutsch herausgegeben von G. Graf zu Münster. 3. Aufl. 8°. (XXXI, 271 S. — 1 Holzschn.) Berlin 1877, Janke. 3 ℳ

1378. ***Murray's** modern cookery book. Modern domestic cookery: based on the well-known work of Mrs. Rundell, but including all the recent improvements... By a Lady. With illustrative woodcuts. An entirely new and revised edition. London 1853, Murray. 8°. (XXVIII, 644 S. m. 2 Holzschn.)

1379. ***Naumann**, L., Systematik der Kochkunst. Internationales Koch-Lehrbuch für Haushaltungen aller Stände. Mit 89 Abbildgn. 8°. (562 S.) Dresden 1886, Schönfeld. geb. 5 ℳ

1380. **Neidinger**, Anna, Das berühmte und wohlapprobirte Kochbuch, nach welchem in allem sicher zu gehen &c. 8°. Wien 1812, Geistinger.

1381. **Nemeth,** S., Neues, vollständiges und geprüftes Kochbuch. Eine Sammlung von tausend Vorschriften zur Bereitung der besten, nahrhaftesten u. schmackhaftesten Speisen. 8°. Leipzig 1811.

1382. **Neubauer,** P., Wienerisches Kochbuch. 2 Thle. 8°. Wien 1812, Mösle.

1383. ***Neubrunn,** Jakobine, mein Rezeptbuch. Ein Schatz von 600 Rezepten für die Kochkunst und das Einmachen. 8°. (XIX, 185 S.) Weimar 1862, Voigt. 1 ℳ 75 ₰

1384. ***Neudecker,** M. A., Die Bayerische Köchin in Böhmen. Ein Kochbuch. 8°. (XXII, 477 S. — 8 Tfln.) Eilfte verm. Aufl. München 1863, Fleischmann. (Erste Aufl. Salzburg 1820.)

1385. **Niedereder,** M. E., Linzer Kochbuch 2c.; mit Kpfrn. gr. 8°. Linz 1815.

1386. ***Niggl,** J. N., Die deutsche Küche. 3. Aufl. 8°. (286 S. m. 9 L.) München 1883, Franz. 4 ℳ

1387. ***Notice** indispensable pour employer les extraits aromatiques de légumes et de condiments composés par J. Mulot. Paris 1845. kl. 8°. (36 S.)

1388. **Nylander,** Margaretha, Handbok wid den nu brukliga hinare matlagningen, med allt hwad dertill hörer. 12. uppl. Stockholm.

1389. **Oppre,** Frau Anna, Das neue Kochbuch für das deutsche Haus. 2., mit einem Anhang verm. Ausg. [Wohlf. Volksausg.] 4°. (IV, 385 u. Anh. 17 S.) Augsburg 1886, Kranzfelder. 3 ℳ, geb. 4 ℳ 50 ₰ u. 5 ℳ. (Die erste Ausgabe erschien 1879.)

1390. ***Owen,** Cath., New cook book. Part. I. culture and cooking or art in the kitchen. Part II. practical recipes. New York, Cassel & Co. 8°. (XII, 243 S.)

1391. **Palfy,** Ottilie, Die richtige u. billige Ernährung. Kochbuch u. Haushaltungslehre f. den sparsamen Haushalt. 2. verb. Aufl. 8°. (XXIV, 311 S. m. 1 T.) Leipzig 1885, F. Duncker. geb. 2 ℳ

1392. ***Pauck,** Lyda, Kochbuch für die Ostseeprovinzen Rußlands. 4. Aufl. gr. 8°. (XXIV, 430 S.) Dorpat 1871, Glaeser. 4 ℳ 60 ₰

1393. **Pelz,** Henriette, Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. 6. Aufl. Breslau 1876, Korn. geb. 1 ℳ 50 ₰

1394. ***Périgord,** A. B. de, Le trésor de la cuisinière et de la maitresse de maison. 7. éd. revue, corrigée et augm. Paris, Garnier frères, s. a. (185.) 8°. (202 S.)

1395. **Petzold,** E., Die deutsche Hausköchin, ein erprobtes bürgerliches Muster-Kochbuch. 8°. Dresden 1885, Radelli. 1 ℳ 20 ₰, geb. 1 ℳ 50 ₰

1396. ***Pirelli,** C., Il cuoco per tutti. Milano 1885, Cioffi. 8°. (128 S.)

1397. ***Prato,** Katharina, die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte, m. Berücksicht. d. Thee's u. e. Anh. üb. das moderne Serviren, nach metr. Maß u. Gewicht berechnet u. f. Anfängerinnen sowie f. prakt. Köchinnen zusammengestellt. 19. neu bearb. u. verm. Aufl. gr. 8°. (VIII, 694 S.) Graz 1887, Hesse. 3 ℳ 75 ₰, geb. 5 ℳ

1398. ***Pröpper,** L., von, Kleines Kochbuch für alleinstehende oder kleinere Haushalte. Hundert einfache, schnell zu bereitende Speisen. kl. 8°. (64 S.) Leipzig, Siegismund & Volkening.

1399. — L. v., gute u. billige Volksküche od. wie ist gute Hausmannskost leicht, billig u. auf vielerlei Weise zu bereiten? Neue Ausg. 8°. (96 S.) Reutlingen 1886, Enßlin & Laiblin. 30 ₰

1400. ***Provence,** Le cuisinier. Manuel économique. Paris 1836, Babeuf. gr. 8°. (409 S.)

1401. ***Raimbault,** A. T., Le parfait cuisinier ou le bréviaire des gourmands. 5. éd. augmentée du cuisinier étranger et du patissier royal. Orné de figures. Revu par M. Borie. Paris 1825, Haut-coeur. 8°. (408 S., 2 Kpfr.)

1402. ***(Raisson,** H. N.) Le trésor de la cuisinière et de la maîtresse de maison .... par classification et par ordre alphabétique .... par A.-B. de Périgord. Paris 1852, Coucon. 8°. (216 S.)

1403. ***Rath,** guter, für angehende Hauswirthinnen. Anhang. Die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt, als 2. Theil zum Oberrhein. Kochbuch. Mit Kpfrn. 8°. (168 S., 4 Bll. Reg. u. 6 Taf.) Mülhausen 1820, Rißler.

1404. **Re,** Il, dei cuochi. Trattato di gastronomia universale. Milano 1875.

1405. **Rebe,** M., Aschenbrödel. Kurze Anleitung z. Kochen für einzelne in der Zeit beschränkte Leute. 8°. (24 S.) Karlsruhe 1884, Reiff. 30 ₰

1406. **Recepte** für Lehrlinge der Kochkunst, Hausfrauen und Köchinnen. 8°. Eisenach 1803, Bäreke.

1407. **Rechs,** Auguste, neues bürgerliches Kochbuch. Die Gemüseküche in acht Abtheilungen, mit Anleitung, wie man auch ohne Fleisch eine gute, nahrhafte, gesunde und billige Mahlzeit bereiten kann. St. Gallen 1880.

1408. **Regeln** für die gemeine Kochkunst, ein Handbüchlein für die heranwachsenden Töchter unserer Bürger und Landleute. 8°. Augsburg 1821, A. Doll.

1409. **Rettig,** M. D., Hausköchin. 14. Aufl. 8°. (532 S.) Prag u. Wien 1884, Szelinski. 3 ℳ

1410. ***Reuß,** Hermann, Heirathen und gut leben mit einer Mark täglich. Nach dem Engl. des William Couchman. 3. umgearb. Aufl. kl. 8°. (71 S.) Leipzig 1885, Siegismund & Volkening.

1411. ***Reutlinger,** D. W., Neues Koch- u. Haushaltungsbuch. 8°. (2 Bll., 336 S.) Grözingen 1820.

1412. ***Richter,** L., Die ächte Hamburger Küche .... 4. verb. Aufl. Nebst einer Auswahl der neuesten Küchenzettel .... von L. C. Hommer. 8°. (XXIV, 496 S.) Hamburg 1867, Berendsohn. 4 ℳ

1413. — Louise, Illustrirtes Hamburger Kochbuch. 5. Aufl. Hamburg 1879, Berendsohn. 5 ℳ 50 ₰

1414. — Die kleine deutsche Köchin. 21. Aufl. 32°. Hamburg 1866, Berendsohn. 75 ₰

1415. ***Riedl,** Christine Charlotte, Lindauer Kochbuch f. guten bürgerlichen u. feineren Tisch eingerichtet. Mit 82 Abbild. auf 8 Taf. 10. verb. Aufl. m. Ang. d. neuen u. alten Maße u. Gew. gr. 8°. (VI, 758 S.) Lindau 1886, Stettner. 3 ℳ 60 ₰ geb. 4 ℳ 60 ₰

1416. ***Ritser,** G. L. Allgemeinnützigſes Kochbuch für Deutschland, zum Selbstunterricht für Anfänger und Liebhaber der edlen Kochkunst; mit einem Anhang von der Verfertigung des gebräuchlichsten Conditorei-Backwerks, des Gefrornen und der Einmachung des Obstes. 2 Bde. 8°. Gießen 1811, Heyer.

1417. ***Ritter,** Henriette, Kurzgefaßtes aber deutliches u. vollständiges Kochbuch. 2. Aufl. 8°. (XXII, 231 S.) Berlin 1838, Cronbach.

1418. ***Ritter,** F., Illustrirtes Koch- und Wirthschaftsbuch für Alle, welche kochen, oder es erlernen wollen. 20. verb. Aufl. mit 100 Abbild. 8°. (XXXI, 560 S.) Dresden 1883, Kaufmann. 3 ℳ, geb. 4 ℳ

1419. ***Ritzerow,** Frieda, Mecklenburgisches Kochbuch. 5. Aufl. 8°. (XVI, 422 S.) Wismar 1883, Hinstorff's Verl. geb. 3 ℳ 75 ₰

1420. ***Robert,** J„ La bonne cuisinière bourgeoise, suivie de l'office. Nouv. éd. augm. Paris 1835, Lebigre. 8°. (VII, 247 S. m. 1 Lithogr.)

1421. ***Roberts,** S., Praktisches Koch- und Wirthschaftsbuch. 2. Aufl. 8°. (XXII, 652 S.) Dresden 1885, Barth & Schirrmeister. 6 ℳ

1422. ***Röhmer,** S., Praktisches Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen. 2. verb. Aufl. 8°. (315 S.) Dresden, Meinhold.

1423. *— Dasselbe. Dritte verbesserte Aufl. Mit Berücksichtigung der Dr. L. Naumann'schen Gewürze. 8°. (XIV, 340 S. — Preisliste der Gewürze 4 S.) Dresden, Meinhold. 3 ℳ

1424. ***Rosenfeld,** Marg. Joh., Nürnberger Kochbuch. 7. verm. Aufl. 8°. (XVI, 388 S.) Nürnberg 1886, Korn. 2 ℳ 50 ₰

1425. ***Rottenhöfer,** J. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinen Kochkunst ... von J. Röttenhöfer, Kgl. Haushofmeister u. vorher erstem Mundkoche weil. Sr. Maj. Maximilian II. von Bayern. 5. Aufl. 8°. (1024 S., Holzschn. i. Text.) München 1882, Braun & Schneider. geb. 14 ℳ 10 ₰

1426. — Die gute bürgerliche Küche. 5. Aufl. Ebd. 6 ℳ 15 ₰

1327. **Rude,** J. S., Neuestes Dresdener Kochbuch. 8°. Dresden 1842.
1328.* **Rührig,** W., Praktisches Frankfurter Kochbuch. Nebst einer wissenschaftlichen Einleitung über die Ernährung des Menschen von H. Walter. 6. verm. u. verb. Aufl. 8°. (344 S.) Frankfurt a. M. 1885, Jaeger. 2 ℳ 50 ₰, geb. 3 ℳ
1329. **Rumohr,** Geist der Kochkunst rc. 8°. Leipzig, Reclam. 80 ₰
1330.* **Rytz,** L., née Dick, La bonne cuisinière bourgeoise ou instruction pour préparer de la meilleure manière les mets usités soit dans la vie ordinaire, soit pour les occasions de fêtes, accompagnée d'un tableau représentant la manière d'arranger les plats sur la table. 10. éd., revue, corrigée et augm. 8°. (XX, 401 S.) Bern 1886, Wyss. cart. 3 ℳ 40 ₰
1331. — Berner Kochbuch oder Anleitung, die im gewöhnl. Leben sowohl als bei Festanlässen üblichen Speisen auf die schmackhafteste Art zuzubereiten, nebst einer bildl. Darstellung, wie die Gerichte auf dem Tische gefällig zu ordnen sind. 14. Aufl., neu bearb. v. Hedwig Rytz. gr. 8°. (XXIV, 415 S.) Bern 1887, Wyß. cart. 3 ℳ 20 ₰
1332. **Saalbach,** H., Die kleine sächsische Köchin. 15. Aufl. 12°. (96 S.) Dresden 1882, Axt. 50 ₰
1333. **Sametzky,** K. W., Lehrbuch der Kochkunst, oder neuestes prakt. Berliner Kochbuch für junge Köche und für Frauen u. Fräulein des gebildeten Standes. 2 Bde. 8°. Berlin 1819, Schlesinger.
1334. **Sander,** Henr., Neues prakt. Kochbuch für die gewöhnl. und feinere Küche. 4. Aufl. 8°. (596 S.) Bielefeld 1883, Velhagen & Klasing. 3 ℳ 50 ₰, geb. 4 ℳ 50 ₰
1335. **Sanct Clair,** Lady Harriet, Dainty dishes. Receipts collected. 8. ed. Edinburgh 1878. (Siehe Nr. 1377.)
1336.* **Sartory,** J. G., Neuestes Augsburger Kochbuch oder die Schwäb.-Bayerische Küche. Enthaltend über 900 Speisezubereitungen. 5. Aufl. 8°. (VI, 540 S.) Augsburg 1884, Rieger. 3 ℳ
1337.* **Schäfer,** Martha, Hausmannskost. Neues bürgerliches Kochbuch. 8°. (VIII, 72 S.) Oberhausen, Spaarmann. 40 ₰
1338. **Schandri,** Marie, Regensburger Kochbuch. 1110 Orig.-Koch-Recepte auf Grund 40jähr. Erfahrungen, zunächst f. d. bürgerl. Küche hrsg. 18. Aufl. Wohlf. Ausg. Mit einem Anh.: Die vollständ. Fastenküche von Anna Huber. 15. Aufl. 8°. (XVI, 498 u. VIII, 132 S.) Regensburg 1886, Coppenrath. 2 ℳ, geb. 2 ℳ 80 ₰
1339.* **Scheibler,** S. W., Allgemeines deutsches Kochbuch für alle Stände. 28. Aufl. 8°. (580 S. m. H.) Leipzig 1883, Amelang. 3 ℳ, geb. 4 ℳ. (1. Aufl. 1823.)
1340.* **Scheibner,** L., Neues prakt. Kochbuch für bürgerl. Haushaltungen mit besond. Rücksicht auf Anfängerinnen u. weniger Geübte. 3. Aufl. 8°. (240 S.) Dresden 1883, Kaufmann's Verl. geb. 2 ℳ

1341. ***Schenk,** Louise, Schwäbisches Koch-Buch. 2. verb. Aufl. 8°. (274 S.) Schwäb. Hall 1879, W. German. 2 ℳ 20 ₰
1342. **Schlegel's** internationales Kochbuch. 2. Aufl. 8°. Aschersleben 1876. 3 ℳ.
1343. ***Schlienbecker,** W., Kochbuch. 2. verm. Aufl. gr. 8°. (199 S. m. Portrait.) Frankfurt a. M. 1877, Jaeger. 4 ℳ
1344. ***Schmidt,** C., Allgemeines praktisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. 460 zuverlässige Recepte. 16. Aufl. kl. 8°. (X, 149 S.) Berlin 1879, Voigt. 1 ℳ
1345. ***Schneider-Schlöth,** A., Basler Kochschule. Eine leichtfaßliche Anleitung zur bürgerlichen und feineren Kochkunst. 2. bedeutend verm. Aufl. 8°. (VI, 606 S. m. H.) Basel 1883, Schneider. 4 ℳ, geb. 5 ℳ
1346. ***Schnellküche,** neueste gute, für Gesunde u. Kranke. Auf eigenes, bewährtes Verfahren gegründete Anleitung, gesunde u. schmackhafte Gerichte in kürzester Zeit herzustellen; von Frau von Sz. 2. verb. Aufl. 8°. (VIII, 462 S.) Düsseldorf 1884, Diez. 4 ℳ, geb. 5 ℳ
1447. ***Schreder,** K., Praktisches Kochbuch mit 1025 Kochregeln und 46 Speisezetteln, gewidmet für Anfängerinnen. 8. Aufl. Verbessert durch Aloisie Schneider. 8°. (348 S.) Wien 1882, Kirsch. 2 ℳ 40 ₰, cart. 3 ℳ, geb. 3 ℳ 60 ₰
1448. **Schulte,** Baronin Auguste v., Praktisches Handbuch der feineren und bürgerl. Küche. Hannover 1880, Kniep's Verl. 1 ℳ 50 ₰
1449. ***Schünemann,** W., Neuestes Frankfurter Kochbuch. 10. Aufl. 8°. (662 S.) Frankfurt a. M. 1884, Sauerländer. geb. 4 ℳ 50 ₰
1450. ***Seebauer,** L., Neues bürgerl. Kochbuch ... Allen Frauen u. Mädchen, welche auf die Ersparnisse im Haushalte bedacht sind, ehrerbietigst gewidmet. 12°. (160 S.) Berlin 1882, Bartels. 1 ℳ
1451. ***Seisl,** Marie, Deutsche Kost. Der Unterricht im Kochen für die deutsche Küche. Nebst Anhang: Hausmittel. 8°. (XX, 359 S.) Langensalza 1884, Beyer & Söhne. 2 ℳ
1452. ***Seleskowitz,** L., Wiener Kochbuch. 5. Aufl. gr. 8°. (VI, 473 S. m. H.) Wien 1886, Lienhart. 5 ℳ, geb. 6 ℳ. (1. Aufl. 1884.)
1453. ***Siegel,** M. K., Baier'sches Kochbuch ... 2 Thle. 7. Aufl. 8°. Regensburg 1812, Daisenberger. (I. Th. XLVI, 480 S. — II. Th. 220 S.)
1454. — Allgemeines Kochbuch für alle Haushaltungen. 8°. Ebd. 1822.
1455. **Siegl,** Die bürgerliche Köchin. 10. verb. Aufl. kl. 8°. (XVI, 254 S.) Glogau, Flemming. 75 ₰
1456. ***Singstock,** G. E., Neuestes vollständigstes Handbuch der feinen Kochkunst. M. e. Vorrede vom Geh. Rath Hermbstädt. 2. Aufl. 3 Bde. 8°. Berlin 1819, Amelang. (I Bd. XXXIV, 197 S. — II. Bd. 2 Bll., 221 S. — III. Bd. 2 Bll., 206 S. 2 Tfln.)

1357. ***Soyer**, A., A shilling cookery for the peoble. 252. thousand. London 1865, Routledge. 8⁰. (4 Bll., 198 S. m. Portr. in Holzschn.)

1358. — Koch- und Wirthschaftsbuch oder die erfahrene Hausfrau. 8⁰. Berlin 1854. 1 M 20 ₰

1359. *— The gastronomic regenerator: A simplified and entirely new system of cookery. 8. edition. gr. 8⁰. London 1852. (XXXIX, 720 S., 26 Tfln.)

1360. **Späth**, Charlotte, Maria Werner in ihrer Küche u. ihrer Haushaltung. Koch- u. Wirthschaftsbüchlein. 6. verb. Aufl. 8⁰. (172 S.) Schwäb. Hall 1887, Schober. 1 M 50 ₰, cart. 2 M

1361. ***Speth**, A., Gut und billig. Neuestes Koch- und Receptbuch unter Mitwirkung des Klosterkochs Frater Candidus. 8⁰. (428 S.) Würzburg 1880, Stahel. 2 M 20 ₰

1362. ***Spielmann**, C., Gastronomisches Allerlei. Kochrecepte u. Küchenwinke. 8⁰. (4 Bll., 78 S.) Berlin 1878, Weile. 1 M 20 ₰

1363. ***Stefani**, B., L'arte di ben cucinare. Con nuoua aggiunta. Bologna, Longhi. s. a. (240 S.)

1364. ***Steinbeck**, C. H., Neues bürgerliches Kochbuch .... 8⁰. (VIII, 412 S. u. 1 lithogr. Taf.) Ronneburg 1826, Literar. Comptoir.

1365. ***Steinbrecher**, Christiane, Neues Koch- und Wirthschaftsbuch mit dreifachem Speisezettel, für große, mittlere und einfache Haushaltungen auf alle Tage des Jahres. 2. Ausg m. Textabbild. d. neuesten Geräthschaften. gr. 8. (XXIV, 464 S.) Leipzig 1880, Spamer. 2 M

1366. ***Steinbrecher-Wasow**, C., Die Reform der Küche. Ein Supplement zu jedem Kochbuche. 3. Aufl. 8⁰. (74 S.) Berlin 1881, Henke. 1 M, geb. 1 M 50 ₰

1367. **Stetina**, Ant., Neues österreichisches Kochbuch für jeden Haushalt. gr. 8⁰. (528 S.) Gablonz a. N. 1886, Böhme. geb. 5 M

1368. **Stöcke**, E., Neuestes u. bewährtes Kochbuch f. bürgerl. Haushaltungen. 4. Aufl. 8⁰. (404 S.) Wien 1881, Mayer & Co. 2 M 70 ₰

1369. ***Stolz**, J., Die Karlsruher Köchin oder erprobte Erfahrungen.... 8⁰. (3 Bll. 541 S. u. 20 S.) Karlsruhe 1816, Marx.

1370. — Vollständiges rheinisches Kochbuch. gr. 8⁰. Ebd. 1816.

1371. **Stremler**, Louise, Das beste Kochbuch. 12. verb. Aufl. 8⁰. (175 S.) Landsberg a. W. 1886, Volger & Klein. 1 M

1372. ***Supp'**, Gemüs' u. Fleisch. Ein Kochbuch f. bürgerl. Haushalt., 135. Aufl., mit e. Titelbild. 8⁰. (XXXVI, 400 S.) Darmstadt 1886, Köhler. 2 M, geb. 2 M 50 ₰

1373. **Sydow**, Wilh. v., Koch- u. Wirthschaftsbuch für Haushaltungen. jeder Art. 2 Thle. 8⁰. Sondershausen 1834.

1375. **System,** a new, of domestic cookery; formed upon principles of economy. By a Lady. A new edition, corrected. London 1814, Murray. 8°. (10 Bll., XXX u. 352 S. m. 10 Kpfrn.)

1376. **Taschenkochbuch,** das allerneueste Frankfurter ꝛc. 1. Theil. Auch unter dem Titel: Die kluge u. nützliche Köchin für jede Haushaltung. 8°. Leipzig 1820, Baumgärtner.

1377. **Teubner,** Aug., Neue und vollständige deutsche Kochkunst für vornehme und mittlere Haushaltungen, besonders in Sachsen, Preußen u. Westphalen, auf alle Monate und Tage im Jahre ꝛc.; mit Kpfrn. 4 Bde. 8°. Leipzig 1813, Hinrichs.

1378. ***Thomas,** Wilh., Neueste Koch-Recepte für bürgerliche Küche. kl. 8°. (92 S.) Auerbach, Günther.

1379. **Tit-Bits** for the table. Excellent recipes collected during thirty years by a Lady ... London 1880, Edmonston & Co. (VI, 86 S.)

1380. **Triwald,** G., Praktisches Kochbuch für Alle. 8°. (172 S.) Prag 1882, Reinwart. 1 ℳ 60 ₰

1381. ***Ude,** L. E., The french book, a system of fashionable and economical cookery, adapted to the use of english families. 12. edition with appendix. London 1833, Ebers. gr. 8°. (XLVIII, 485 S. m. 1 Portr.)

1382. **Ule,** Otto, Dr., Die Chemie der Küche. 3. Aufl. Halle 1876. 2 ℳ 50 ₰

1383. **Unterricht,** was zum Kochen nöthig ist ꝛc. 8°. Leipzig 1805, Joachim.

1384. ***Barry,** Ch., Die famose Wiener Köchin in der Schürzentasche. Original-Muster-Kochbuch. 8°. (442 S.) Wien 1873, Karafiat. 1 ℳ 20 ₰

1385. ***Beit,** J. L., Schule und Geist der Kochkunst .... Ein moderner Apicius .... 3 Thle. in 1 Bde., mit Abbild. kl. 8°. (VI, 268 u. 266 S.) Stuttgart 1861, Scheible.

1386. ***Verbindung** deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung. Mit Abbild. gr. 8°. (4 Bll., VI, 312 S. m. 3 Holzschn.-Taf.) Straßburg 1822, Treuttel & Würtz.

1387. ***Vialardi,** G., Cucina Borghese simplice ed economica. Edizione adorna de molte incisioni in legno con copioso indice generale. Torino 1873, C. Favale & Co. 8°. (470 S. m. H.)

1388. ***Viard,** A., Le cuisinier impérial ... Avec la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante couverts. 6. édition, revue et corrigée; augmenté d'une notice sur les vins. Paris 1812, Barba. gr. 8°. (XVI, 447 S.)

1389. *— Le cuisinier royal. 17. éd., augm. de 1200 articles nouveaux par MM. Fouret et Délan ... Ebd. 1840. gr. 8°. (4 Bll., 616 S.)

1390. — Der kaiserliche Koch, oder neueste französische Kochkunst und Pastetenbäckerei, zum Gebrauch für alle Stände; aus dem Franz. übersetzt. 8°. Aarau 1808, Sauerländer.

1390. ***Vidalein,** F., La cuisinière des familles ou traité de la cuisine domestique... 4. édition, augmentée d'un supplément. Paris, Dentu. gr. 8°. (2 Bll., 545 S.)
1391. ***Villena,** E. de, Arte cisoria con varios estudios sobre su vida y obras y muchas notas y apéndices, por Feipe-Benicio Navarro. Madrid 1879, Murillo. 8°. (LXXXVI, 315 S. u. 2 Bll. Portr. u. Titelvign.)
1392. **Vollmut,** A. K., Die vollkommene Köchin. Das beste und billigste Kochbüchlein für den kleineren Haushalt. 6. verb. Aufl. kl. 8°. (163 S.) Graz 1883, Leykam-Josefsthal. 50 ₰
1393. **Vorkenntnisse** der Kochkunst für junge Frauenzimmer. 8°. Leipzig, Gleditsch.
1394. ***Vorkenntnisse** der Kochkunst und deutliche Anweisung zur Bereitung der Speisen. Als Fortsetzung der kleinen Schrift: «Kenntniß der Speisebedürfnisse.» gr. 8°. (VI, 186 S.) Mainz 1846, Kupferberg.
1395. ***Wächter,** Henriette von, Praktisches Kochbuch für junge Hausfrauen. Nebst Küchenzettel für jeden Tag. gr. 8°. (XXIV, 328 S.) Berlin, Hollstein.
1396. **Walcha,** Fr., Der praktische Koch, oder Anweisung, alle Speisen nach franz., deutschem und engl. Geschmack zu bereiten; mit 5 Kpfrn. 8°. Leipzig 1818, Hinrichs.
1397. ***Warg,** C., Kok-Frue, En Handbok för oerfarna Matlagerskor. 8°. (159, VIII S.) Stockholm 1841, Laseron.
1398. — Schwedisches Koch- u. Haushaltungsbuch; a. d. Schwed. gr. 8°. Leipzig 1805, Cnobloch.
1399. ***Warne's** model cookery and housekeeping book. Compiled and edited by Mary Jewry. With original illustrations, printed in colours by Kronheim. London, Warne. 8°. (156 S., 4 Taf. u. Holzschn.)
1400. *— model cookery with complete instructions in household management. Compiled and edited by Mary Jewry. With 24 pages of original illustrations, printed in colours by Kronheim. 50. edition. London, Warne. 8°. (VI, 278 S.)
1401. **Was kochen wir heute?** Ein Handbuch für wirthliche Frauen zur Bereitung von Suppen-, Fleisch-, Fisch-, Mehl-, Eierspeisen u. Gemüsen, Cremes 2c. 8°. Dresden 1818, Arnold.
1402. **Weber,** C. A. L., Das wahre deutsche Bürger-Kochbuch f. den täglichen Tisch, der Jetztzeit angepaßt. Nebst Küchenzettel u. Eßregeln. 25. verb. Aufl. 51. Tausend. Jubel-Ausg. Mit 25 Illustr. 8°. (XVI, 256 S.) Leipzig 1886, Matthes. cart. 1 ℳ 50 ₰, geb. 2 ℳ 40 ₰
1403. (***Weilerin,** Sophie Juliana.) Augsburger Kochbuch, ausgearb. von S. J. W. 14. Aufl. 8°. (XVI, 655 S., 8 Bll.. m. Titelkupfer.) Augsburg 1819, Wolff.

1404. **Weilhuber**, F. A., Teutsches Universalkochbuch oder Inbegriff aller Kochkunstvortheile. 2 Thle. 8°. Eichstädt 1823, Beyer.

1405. ***Weiß** und **Martick**, Praktisches Kochbuch. 4. verm. Aufl. Mit in den Text gedr. Holzschn. und einem Titelbilde von Prof. Bürkner. gr. 8°. (XXVIII, 541 S.) Glogau 1879, Flemming. 5 M

1406. ***Weltzin**, C., Anwisning till Tarfwelig Matredning. Jemte Beskrifning om Bärs och Frukters syltning. 8°. (3 Bll., 204 S.) Stockholm 1805, Nordström.

1407. ***Wendt**, L., Das beste bürgerliche Kochbuch. 8°. (64 S.) Hamburg, Kramer.

1408. **Werner**, C., Das große und vollständige Frankfurter Koch- und Haushaltungsbuch. 2 Thle. 8°. Heidelberg 1804, Mohr.

1409. **Wertheim**, Amal., Anleitung zur Kochkunst für die bürgerliche Haushaltung. 8°. Berlin 1821, Christiani.

1410. ***Widdifield's** new cook book. Philadelphia, Peterson. o. J. 8°. (410 S.)

1411. **Wolf**, J. Chr., Neues Leipziger Kochbuch für alle Haushaltungen; mit 4 Kpfrn. 8°. Leipzig 1817, Cnobloch.

1412. **Zenker**, F. G., Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst. 2 Thle. in 3 Bdn. Mit 14 Kpfrn. gr. 8°. Wien, 1817—18. Haas.

1413. *— Allgemeine Kochkunst für jede bürgerliche Haushaltung ... Von (sic) F. G. Zenker ... gr. 8°. (XVI, 280 S.) Wien 1829, Haas.

1414. *— Nicht mehr als sechs Schüsseln! Ein Kochbuch für die mittleren Stände. 4. Ausgabe. 8°. (XV, 432 S.) Wien 1841, Haas.

Kochkunst im Einzelnen.

Carne pura.

1415. **Carne pura-Kochbuch.** Erste populäre Anleitung, nahrhafte, schmackhafte u. billige Speisen aus dem Carne pura-Nahrungsmitteln zu bereiten. 5. Aufl. 8°. (88 S.) Berlin 1883, R. Kühn. 50 ₰

Fastenspeisen.

1416. **Brisse**, Baron, La cuisine en carême. 4. édition. Paris 1882. Dentu. kl. 8°. (71 S.)

1417. **Huber**, Anna, Die vollständige Fastenküche oder praktische Anleitung zur Bereitung von Fastenspeisen. 11. Aufl. (VIII, 122 S.) Regensburg 1881, Coppenrath. 75 ₰, geb. 1 M 35 ₰

1418. **Kochbuch**, baierisches, für Fleisch- u. Fastentage. 4°. München.

1419. **Latreille** et **Palmé**, La cuisine de carême et des jours d'abstinance. Plus de 300 plats en maigre. Paris 1873. 8°. (235S.)

Fische.

1420. **Fisch-Kochbuch.** Recepte zur Bereitung v. Fischspeisen. Hrsg. vom Verein deutscher Fischhdl. 16°. (48 S.) Stettin 1887, Herrcke & Lebeling. 30 ₰

1421. **Vorschriften** f. Zubereitung v. Fischen, insbesondere Seefischen. Gesammelt v. Fischerei-Verein f. d. Kreis Norden (Ostfriesland) unter Zugrundelegung v. Cheap recipes for fish cookery prepared by Mrs. Charles Clarke. 8°. (36 S.) Norden 1886, Braams. 25 ₰

1422. **Wagner,** Charlotte, Der Fisch, wie er für die Tafel zubereitet wird. Erfurt, Bartholomaeus. 1 ℳ 50 ₰

Fleischspeisen.

1423. **Wagner,** Das Buch der Fleischspeisen. Erfurt, Bartholomäus. 1 ℳ 50 ₰

1424. **What to do** with the cold mutton; a book of réchauffés. Together with many other approved receipts for de kitchen of a gentleman of moderate income. London 1863, Bentley. 8°. (IV, 220 S.)

Geflügel.

1425. **Wagner,** Die Geflügel-Küche. Erfurt, Bartholomäus. 1 ℳ 50 ₰

Gemüse.

1426. **Wagner,** Die Zubereitung der Gemüse, Vorkosten und Früchte, nebst Anleitung zum Erkennen ꝛc. der eßbaren Pilze. Erfurt, Bartholomäus. 1 ℳ

Gesundheits-Kochbücher.

1427. **Fleckles,** F., Das diabetische Regimen, mit 60 Menü's für Diabetiker. 8°. (VI, 60 S.) Carlsbad 1880.

1428. **Gesundheits-Kochbuch,** allgemeines. 8°. (X, 518 S.) Leipzig 1802, Jacobäer.

1429. — allgemeines, oder Anweisung, die in den Kochbüchern angegebenen Zubereitungen der Speisen nach diätetischen Regeln zuzurichten und zu Verlängerungsmitteln des Lebens zu machen. 8°. Leipzig 1821, Busch.

1430. **Kochbuch** in vorzüglicher Hinsicht auf die Gesundheit. 8°. Stendal, Franzen & Grosse.

1431. **Krankenköchin,** die Wiener, oder neues medizinisches Familien-Kochbuch. 8°. Wien 1804, Wimmer.

1432. **Lombard.** Le cuisinier et le médecin et le médecin et le cuisinier ou le cuisinier médecin et le médecin cuisinier .... suivi d'un livre de cuisine. Sous la direction de Mr. L.-M. Lombard. Paris 1855, Curmer. Imp.-8°. (XIX, 239 u. 368 S. m. Titelbild u. 1 Tfl. Holzschn. im Text.)

1434. **Menzger,** J. P., Neues medizin. Kochbuch für Kranke, Genesende und selbst Gesunde, welche wünschen, ihr Leben verlängert zu wissen. 2 Thle. 8°. Bremen 1817.

1435. **Niedereder in,** M. E., Krankenkochbuch. 8°. Linz 1808.

1436. ***Sailler,** Auguste, Der Krankentisch. Eine Zusammenstellung wohlerprobter Speisen und Getränke ... für Kranke und Genesende. 3. verb. Aufl. 8°. (2 Bll., 232 S.) Wien 1883, Hartleben. geb. 3 ℳ

1437. ***Schreiber,** E., Kochbuch für ältliche, appetitlose und zahnlose Personen .... 8°. 2. verm. Aufl. (XXII, 325 S.) Weimar 1852, Voigt. 3 ℳ

1438. ***Schulze,** Aug., Diätetisch-medicinisches Tischbuch ... 8°. (IV, 129 S.) Quedlinburg 1840, Basse. 1 ℳ 20 ₰

1439. **Wagner,** Charlotte, Das Buch von der Diät. Nach d. Engl. des Dr. E. Nützer auf's neue herausgegeben. Erfurt. 1 ℳ

1440. **Wiel,** J., Diätetische Behandlung der Krankheiten der Menschen. 4 Bde. 8°. Karlsbad 1880—83, Feller. à Bd. 4 ℳ, geb. à 5 ℳ

Bd. I, Tisch für Magenkranke. 1880. (XVI, 208 S.) — Bd. II, Tisch für Lungenkranke, v. Med. Dr. A. Biermann. 1882. (VIII, 181 S.) Bd. III, Tisch für Fieberkranke, von Dr. J. Uffelmann. 1882. (5 Bll., 228 S. u. 2 Bll. Reg.) — Bd. IV, Tisch für Nervenkranke von Med. Dr. O. Eyselein. 1883. (XII, 267 S.)

1441. — Tisch für Magenkranke. 6. Aufl. 8°. (210 S.) Ebd. 1884, 4 ℳ, geb. 5 ℳ

1442. — Diätetisches Kochbuch mit besonderer Rücksicht auf den Tisch für Magenkranke. 6. Aufl. 8°. (280 S. mit Holzschn.) Freiburg i. B. 1885, Wagner. 4 ℳ 80 ₰, geb. 5 ℳ 50 ₰

Homöopathische Kochbücher.

1443. ***Hehn,** Friederike, geb. Ritter. Homöopathisches Kochbuch. gr. 8°. (XX, 196 S.) Berlin 1834, Amelang. 1 ℳ 80 ₰

1444. ***Niemann,** Th., Homöopathisches bürgerliches Kochbuch. Eine Zusammenstellung von Speisen u. Getränken, welche während einer homöopathischen Kur ohne Nachtheil genossen werden dürfen. 2. Aufl. 8°. (XII, 134 S.) Oranienburg 1884, Freyhoff. 1 ℳ 50 ₰, geb. 2 ℳ

1445. ***Schwarze,** C. F., Rein homöopath. Kochbuch ... für Kranke, die sich homöopath. heilen lassen. 8°. (XIV, 175 S.) Dresden 1830, Arnoldi'sche Buchh.

Judenkochbücher.

1446. ***Hertz,** Rebekka, geb. Süßkind, Die praktische Israelitische Köchin. Gründl. Anweis. alle Arten Speisen, vorzüglich die Originalgerichte der israelit. Küche nach den Ritualgesetzen zu bereiten. 2. Aufl. 8°. (148 u. 11 S.) Hamburg 1869, Berendsohn. 1 ℳ 80 ₰

1446a. **Randers**, M., Erstes israel. Kochbuch f. böhmische Küche. 8°. (181 S.) Prag 1886, Brandeis. 1 M 40 ₰, geb. 2 M

1447. **Stolz**, J., Kochbuch der Israeliten, oder prakt. Anweisung, wie man nach den jüdischen Religionsgründen alle Gattungen der feinsten Speisen kauscher bereitet. 8°. Carlsruhe 1815.

1448. ***Wolf**, R., Kochbuch für Israelitische Frauen ... mit genauer Anweisung zur Einrichtung u. Führung einer religiös-jüdischen Haushaltung. 8. verb. Aufl. 8°. (XXIV, 280 S.) Berlin 1884, Adolf Cohen. 3 M, geb. 3 M 80 ₰

Junggesellen-Kochbücher.

1449. **Junggesellen**-Kochbüchlein. 8°. (29 S.) Regensburg 1882, Verlagsbüreau. 50 ₰

1450. **Kochbuch** für Junggesellen. Oder Anweisung sich außer Thee und Kaffee mit einem äußerst geringen Kosten- u. Zeitaufwande noch eine Menge herrlicher Speisen u. Getränke wohlfeil u. gut auf dem Zimmer ... zu bereiten. Neueste Aufl. 12°. (48 S.) Leipzig, C. G. Schmidt. o. J.

1451. — kleines, für Alleinstehende. 100 einfache schnell zu bereitende Speisen. 12°. (64 S.) Leipzig 1886, Siegismund & Volkening. 60 ₰ (Siehe auch Nr. 1492.)

Kartoffelküche.

1452. **Dumek**, H., 810 Kartoffelspeisen. 8°. (200 S.) Pilsen 1885, Steinhauser. 1 M 60 ₰

1453. ***Kartoffelbüchlein** und Kartoffel-Kochbuch für Reich und Arm. Von einem Menschenfreunde. 4. Aufl. kl. 8°. (XX, 135 S.) Weimar 1864, Voigt. 2 M

1454. ***Rümicher**, Caroline, Die Kartoffelküche. 9. Aufl. kl. 8°. (VIII, 96 S.) Bern 1875, Heuberger. 75 ₰

1455. ***Potates-Kokbok**, ny och Allmän. 8°. (48 S.) Stockholm 1841, Hörbergska Boktryckeriet.

1456. ***Roberts**, S., Die Kartoffelküche. 238 Recepte. 8°. (101 S.) Dresden 1884, Barth & Schirrmeister. 75 ₰

1457. **Stein**, F., Die Kartoffelküche. 8°. (64 S.) Oberhausen 1884, Spaarmann. 40 ₰

1458. **Wagner**, Die Kartoffel-Küche. Allgem. faßliche Anleitung die Kartoffeln in den verschiedensten Arten für die Küche und die Tafel vorzubereiten. 2. Aufl. 8°. (102 S.) Erfurt, Bartholomäus. 1 M

Kastanien.

1459. **Kastanie**, die, u. deren Verwendung. 16°. (24 S.) Meran 1886, Pötzelberger. 20 ₰

Kinderkochbücher.

1460. **Davidis,** Puppenköchin Anna. Praktisches Kochbuch für liebe kleine Mädchen. 6. Aufl. 12°. (128 S.) Leipzig 1881, Seemann. 1 ℳ

1461. **Löffler,** H., Kleines illustr. prakt. Kochbüchlein für die Puppenküche. 4. Aufl. 16.° (96 S. m. H.) Ulm 1882, Ebner. 50 ₰

1462. ***Pröpper,** L. v., Puppenmütterchen. Die Erziehung der Puppen und der Haushalt in der Puppenstube. 2. Aufl. m. 30 Text-Abbild. u. 2 Buntbildern. kl. 8°. (VIII, 88 S.) Leipzig 1883, Spamer. 1 ℳ

1463. ***Puppenkochbuch,** neues, herausgegeben von Tante Friederike. 2. Aufl. kl. 8°. (XIV, 48 S. m. 1 col. Bild.) Berlin, Winckelmann. 75 ₰

Klöße.

1464. ***Klöß- oder Knödel-Kochbüchlein,** Neuestes, nach fränkisch-bayrischer Weise. 5. verm. Aufl. der Klöß-Recepte. 8°. (14 S.) Kulmbach 1882, Wanderer. 20 ₰

Liebig's Fleischextrakt.

1465. ***Davidis,** Henriette, Kraftküche von Liebig's Fleischextract. 3. Aufl. 8°. Braunschweig 1878, Vieweg & S. (48 S.) 50 ₰

1466. ***Sammlung,** neue, Koch-Rezepte über die richtige Verwendung von Liebig's Fleisch-Extrakt ... von Frau v. Sz., Verfasserin des Kochbuches «Neueste gute Schnellküche». kl. 8°. (32 S.) o. O. u. J. (Druck von Martini & Grüttefien in Elberfeld.)

Mehlspeisen.

1467. ***Klein,** C. F., Das Buch der Mehlspeisen und Backwerke. 8°. (120 S.) Leipzig 1881, Lesimple. 1 ℳ 20 ₰

1468. **Wagner,** Das Buch der Mehlspeisen. Erfurt 1882, Bartholomäus. 1 ℳ 50 ₰

Milchspeisen.

1469. **Anweisung,** gründliche, zur Bereitung d. vorzügl. Milchspeisen. Mit besond. Berücksichtigung der österreichischen, baierischen, schwäbischen u. rheinischen Kochkunst. 12°. Erfurt.

Paprikagerichte.

1470. **Lajos Arpádi,** Die Zubereitung der Ungarischen National-Paprikagerichte und Wiener Mehlspeisen. kl. 8°. (32 S.) Berlin 1883. Im Verlage des Verfassers.

Pilze.

1471. **Anton,** Dr. C., Die eßbaren Pilze oder Schwämme, nebst Angabe der sie kennzeichnenden Merkmale, sowie prakt. Anleitung der schmackhaften Zubereitung und Aufbewahrung. 2. Aufl. 8°. (47 S.) Hildburghausen 1886, Verlags-Bureau. 50 ₰

1472. **Kloeber,** C., Die Pilzküche. 12°. (124 S.) Quedlinburg 1883, Vieweg. geb. 1 M 50 ₰

Ragouts.

1473. **Kutschera,** Fr., und C. F. **Klein,** Das Buch der Ragouts u. feinen Saucen. 8°. (XVIII, 136 S. — 2 Tfln. Leipz. 1880, Lesimple. 1 M 50 ₰

1474. **Varenne,** de la, Écuyer de bouche du marquis d'Uxelles. L'école des ragoûts.

Schnecken.

1475. **Ueber Schnecken,** Krebse und Frösche, oder Anleitung, wie sie gefangen, gezogen, gemästet und zubereitet werden sollen. 8°. (79 S.) Ulm 1837, Ebner. 90 ₰

Soldatenkochbücher.

1476. ***Des Soldaten Kochbüchlein** von Hanna. Prämiirt auf der Ausstellung für Volksernährung zu Leipzig 1887. 16°. (67 S.) Hildburghausen 1887, Kesselring. 20 ₰

1477. **Meinert,** C. A., Speise- und Nahrstoff-Tafeln für Militair- und Anstaltsküchen, Schulen 2c. 3 Tafeln à 2 Bl. Folio. Berlin 1882, Mittler & Sohn. 7 M

1478. ***Menagemeister,** der, oder Anleitung zur Zubereitung der Etappenportionen im Felde. kl. 8°. (71 S.) Brünn 1876. 40 ₰

Suppen.

1479. ***Gouffé,** J., Le livre des soupes et des potages. Paris 1875, Hachette. 8°. (III, 260 S.)

1480. ***Klein,** C. F., Das Buch der Suppen. 8°. (32 S.) Leipzig 1880, Lesimple. 50 ₰

1481. ***Liebig,** Justus v., Suppe für Säuglinge. Mit Nachträgen. 3. Aufl. 8°. (35 S.) Braunschweig, 1877, Vieweg & S. 1 M

Trüffel.

1482. ***Moynier,** De la truffe, traité complet, suivi d'une quatrième partie contenant les meilleurs moyens d'employer les truffes en apprêts culinaires. Paris 1836, Barba. gr. 8°. (404 S.)

1483. ***Perrier,** J. P. Felix, Notice sur la production, la culture, l'employ et l'importance de la truffe. Valence 1865, Chaléat. 8°. (24 S.)

1484. **Trüffel,** die, deren Naturgeschichte, Fortpflanzung und Zucht für die Zwecke der feineren Kochkunst. Eine Gabe für Gastronomen und Feinschmecker. Weimar 1838. 3 M 60 ₰

Vegetarianische Kochbücher.

1485. ***Baltzer,** Ed., Vegetarianisches Kochbuch für Freunde der natürlichen Lebensweise. Mit einem Vor- u. Nachwort. 8. verb.

und sehr verm. Aufl. 8°. (114 S.) Rudolstadt 1886, Hartung & Sohn. 1 ℳ, geb. 1 ℳ 25 ₰

1486. ***Ebmeyer,** O., Die gute vegetarianische Küche. Mit Vorrede von Dr. med. Dock. 2. Ausg. 8°. (602 S.) Zürich 1882, Schmidt. 3 ℳ

1487. ***Hahn,** Th., Kleines Kochbuch für Freunde der naturgemäßen Diät (Vegetarier). 2. Aufl. 8°. (69 S.) Köthen 1883, Schettler's Verl. 1 ℳ

1488. — 336 vegetarian. Speise- oder Küchenzettel &c. nebst 4 vegetarianischen Festessen. 2. Aufl. 8°. (32 S.) Ebd. 1882. 40 ₰

1489. **Nagel,** R., Kochbuch für naturtreue Lebensweise. 8°. (16 S.) Berlin 1881, (Lobeck). 50 ₰

1490. **Rickli,** Arnold, Süddeutsches Vegetarianer-Kochbuch, mit Speisekarte für das ganze Jahr. Triest 1872.

1491. **Schulz,** C., Vegetarisches Kochbuch (m. Gesundheitsregeln) für alle, die gesund und lange leben wollen. Rev. v. Dr. Liepelt. Nebst einem Anh.: «Ernährung der Säuglinge» u. «Winke f. Verdauungsleidende». Von Dr. H. Lahmann. 8°. (100 S.) Berlin, Breitkreuz. 60 ₰, geb. 1 ℳ

1492. — Kleines vegetarisches Kochbuch für Junggesellen u. andere einzelstehende Personen. Nebst einem Anh.: Gesundheitsregeln. Rev. v. Dr. Liepelt. 8°. (71 S.) Ebd. 1887. 40 ₰, cart. 60 ₰

1493. **Seefeld,** A. v., Einfachstes Kochbuch nebst Einführung in die naturgemäße Lebensweise. 5. Aufl. 8°. (32 S.) Hannover 1883, Schmorl & v. Seefeld. 10 ₰

1494. ***Weilshäuser,** E., Vegetarianisches Kochbuch. 2. Aufl. Durchgesehen u. um 205 Recepte verm. von Dr. E. O. Neumann. 8°. (XVI, 116 S.) Leipzig 1883, Grieben. 1 ℳ 50 ₰

Volksküchen.

1495. **Morgenstern,** L., Kochrecepte der Berliner Volksküchen und die Nährwerthe der Speisen. 4. Aufl. 8°. (29 S.) Berlin 1883, Stuhr. 30 ₰

Wild.

1496. ***Pfaff,** August, Die Behandlung des Wildes und der Fische von ihrem Tode bis zur Verwendung in der Küche, mit einem Aufsatz über den Krebs. gr. 8°. (32 S. — 2 Holzschn. im Text.) Frankfurt a. M. 1879, Mahlau & Waldschmidt. 1 ℳ

1497. **Wagner,** Die Wildpretküche. Erfurt, Bartholomäus. 1 ℳ 50 ₰

1498. ***Waidmanns-Küche** oder Zubereitung der verschiedensten Wildarten. Von L. v. P. 3. Aufl. 8°. (462 S.) Düsseldorf 1884, Schwann. 3 ℳ

Kücheneinrichtung.

1499. **Feld-Kochgeschirr,** ein neues, für Soldaten, Arbeiter und Reisende. Mit 21 Holzschn. gr. 8°. (VIII, 36 S.) Darmstadt 1886, Zernin. 1 M 50 ₰
1500. **Hartig,** über das Verhältniß des Brennwerthes verschiedener Holz- und Torfarten für Zimmerheizung und auf dem Kochherde. Braunschweig 1855.
1501. **Henneberg,** R., Das Becker'sche Verfahren zum Kochen von Speisen im Dampf- u. Wasserbad, sowie die dazu erforderlichen Apparate. M. Anh.: Beitrag z. Theorie u. Praxis des Kochens von C. Becker. 8°. (47 S.) Berlin 1883, Springer. 1 M
1502. **Krüger,** Rich., Die Filter f. Haus u. Gewerbe. Eine Beschreibung der wichtigsten Sand-, Kohlen-, Gewebe-, Papier-, Eisen-, Stein-, Schwamm- 2c. Filter u. der Filterpressen. Mit 72 Abbild. 8°. (VIII, 236 S.) Wien 1886, Hartleben. 3 M 25 ₰
1503. **Meißner,** G. A., Oekonomische Kochapparate zur Ersparung zwei Drittheil Holzes und Vereinfachung der Kochmethode; mit 5 Stein- und Kupfertafeln. 8°. München 1825, Lindauer.
1504. ***Pohl,** H., Anleitung zum Kochen u. Braten im Wasserdampfe. Ein Beitrag zur Verbesserung der Kochkunst. Mit 1 Kpfr. 4. Aufl. 8°. (XVI, 134 S. — 1 Kpfr.) Leipzig 1818, Gräff.
1505. ***Stegmann,** C., Die Heizvorrichtungen der Küche. 4°. (20 S. m. 12 Tfln. Abbild.) Weimar 1861, Voigt. 1 M 50 ₰
1506. ***Unterhaltungen,** nützliche, über die Küche u. deren Einrichtung. Für junge Frauenzimmer. 8°. (X, 150 S.) Nürnberg 1827, Hofmann.
1507. ***Winterberg,** Adele, Das Kochen auf dem Petroleum-Apparate. In 380 Recepten. Nebst Anhang über die Bedeutung der Salicylsäure für die Küche. 2. Aufl. gr. 8°. (XVIII, 224 S.) Weimar 1878, Voigt. 2 M
1508. **Wolff,** F., Der Holz und Zeit ersparende Kochheerd; mit 1 Kpfr. 8°. Erlangen 1820, Palm.

Menubücher. Küchenkalender. Speisekarten.

1509. ***Almanach** für Leckermäuler oder Küchen- und Tafelkalender. Von einem alten Liebhaber. A. d. Franz. 8°. (10 Bll., 264 S. u. 1 Bll. Nachschrift, m. 1 Titelkpfr. — Auch unter dem Titel: Die Köchin wie sie seyn sollte od. neueste Restauration zu Paris.) Wien u. Hamburg 1804.
1510. ***Béguelin,** F. v., Der Küchen-Kalender oder 366 Mittagstische (menus) für jeden Tag des Jahrs. Ein Kochbuch für alle Haushaltungen. 8°. (XVI, 381 S.) Braunscheig 1874, Wißmann. 2 M 50 ₰

1511. ***Boettiger,** M., Carte ou menu d'un repas de l'ancienne Rome. Dissertation, traduite de l'allemand, par F. J. Bast. Avec des notes. Paris 1801, Didot. 8°. (15 S.)

1512. ***Brisse.** Les 366 menus du Baron Brisse . . . augmentés de la manière de servir. 5. éd. Paris 1870, Donnaud. 8. (VIII, 396 S.)

1513. ***Carême,** A., Le maître-d'hôtel française, traité des menus à servir à Paris, à St. Pétersbourg, à Londres et à Vienne. Nouv. éd., revue, corrigée et augm. Paris 1842, Renouard. 2 Bde. 8°. (I. Bd. XI, 352 S. — II. Bd. 282 S. nebst 7 Taf.)

1514. ***Cre-Fydd,** Meals for the million. A help to strict economy containing one hundred and twenty-five dinners. Suited to incomes varying from £100 to £250 a-year. London 1867. Simpkin, Marshall & Co. 8°. (XXVII, 134 S.)

1515. **Desserts,** foreign, for english tables. A calendar for the use hosts and housekeepers, containig recipes, bills of faire, and dessert arrangements for the whole year. By the author of «Everybody's Pudding Book», etc. London 1862, Richard Bentley. 8°. (XI, 160 S.)

1516. **Dietz,** Frhr., Gesegnete Mahlzeit. Mittagsspeisezettel auf alle Tage des Jahres für die Küche des wohlhabenden Mittelschlages. 8°. Hannover 1888, Klindworth. geb. 4 ℳ

1517. **Goetz,** Speisekarte. Basel 1883.

1518. ***Harnisch,** L., Deutscher Küchenkalender für Hausmannskost. 3. verm. u. verb. Aufl. 8°. (192 S.) Berlin 1886, Cronbach. (1. Aufl. 1872.) geb. 2 ℳ

1519. ***Hélouis,** E., Les royal-diners. Guide du gourmet contenant des menus . . . Ouvrage orné de 24 pl. coloriées. Paris 1878, Noblet & Dentu. gr. 8°. (IV, 495 S. m. 24 Chromolithogr.)

1520. ***Hotz,** A., Gastronomia. Eine Sammlung der feinsten Menus nebst erläuterndem Text und vielen Tafeln in Farbendruck. 4°. (20 Bll. Text u. 4 chromolith. Tfln. Zürich 1877, Hindermann & Siebenmann.

1521. **Koch-Notiz-Buch,** illustrirtes, f. gute Hausfrauen. Leipz. 1878, Klinkhardt. 7 ℳ 50 ₰

1522. **König & Ebhardt,** Küchen-Abreiß-Kalender. Hannover.

1523. **Küchenkalender,** baierischer, oder gründliche Anweisung das ganze Jahr täglich mit veränderten Speisen einen Tisch mit 6 Schüsseln zu bedienen. 4°. München 1813, Leutner.

1524. — Dasselbe mit hinzugefügten Kochregeln. Ebd. 1813.

1525. **Malortie,** Dr. E. v., Das Menu. (Muster-Menus u. historische Menus.) Vgl. Nr. 543—545.

1526. ***Martin,** A., Bréviaire du gastronome, ou l'art d'ordonner le dîner de chaque jour. Précédé d'une histoire de la cuisine française. Par l'auteur du Manuel de l'Amateur d'huîtres. Paris 1828, Audot. kl. 8°. (111 S. m. 1 color. Lithogr.)

1527. ***Martin,** A., Bréviaire du gastronome, ou l'art d'ordonner le dîner de chaque jour. Précédé d'une histoire de la cuisine française. Par l'auteur du Manuel de l'Amateur d'huîtres. 2. édition, augmentée de plusieurs menus. Paris 1828. kl. 8°. (125 S.)
1528. ***Scheibler,** S. W., Vollständigstes Küchen-Zettel-Buch auf alle Tage des Jahres für Mittag u. Abend. kl. 8°. (397 S.) Berlin 1832, Amelang.
1529. **Schröter's,** Küchen-Kalender. 7. Jahrg. 1887. gr. 4°. (52 S.) Stuttgart, Schröter & Meyer. 60 ₰
1530. **Stuck,** F., Karten und Vignetten. Entwürfe für Weinkarten, Menus ꝛc. Wien 1887, Gerlach & Schenk. 32 ℳ
1531. Tablettes gastronomiques. Petersbourg 1858.
1532. **Taschenbuch,** für die elegante Kochkunst, oder Küchenkalender. 8°. Leipzig 1820, Reclam.
1533. **Troost,** J., Küchenkalender. 100 wildwachsende Pflanzen aus Wald, Trift und Aue für die Küche. 8°. (4 S. m. 2 Tab.) Wiesbaden 1884, Troost. 50 ₰
1534. **Verdeutschung** der Speisekarte, sowie der in der Küche vorkommenden entbehrlichen Fremdwörter. 8°. (24 S.) Dresden 1886, Albanus. 25 ₰

Milch und Milchwirthschaft.

1535. **Ambühl,** G., Anleitung zur Milchprüfung. 8°. (43 S.) St. Gallen 1883, Huber & Co. 80 ₰
1536. **Becke,** W. v. d., Milchprüfungsmethoden. 8°. (105 S. m. H.) Bremen 1882, Heinsius. 2 ℳ 80 ₰, geb. 3 ℳ 75 ₰
1537. **Brönner,** A., Die Milchwirthschaft im Bauernhofe. 8°. (48 S.) Wiesbaden 1882, Kunze Nachf. 60 ₰
1538. **Dähne,** A., Die Milch- und Molkenkuren und ihre zweckmäßigste Anwendung in Krankheiten. 8°. Leipzig.
1539. **Dürckheim,** Graf O., Ueber das Molkereiwesen in Frankreich, England, Holland und Deutschland. 8°. Wien 1882, Frick. (48 S.) 1 ℳ 20 ₰
1540. **Egan,** E., Die milchwirthschaftl. Bestrebungen in Ungarn. 8°. (152 S.) Bremen 1884, Heinsius. 4 ℳ
1541. — Darf es «Milch für Reiche» und «Milch für Arme» geben? 8°. (23 S.) Ebd. 1883. 60 ₰
1542. — Die Stellung der Milchwirthschaft im heutigen landwirthsch. Betriebe. 8°. (59 S.) Budapest 1882, Grill. 1 ℳ 20 ₰
1543. **Feser,** J., Die polizeil. Controle der Markt-Milch. Leipzig 1878.
1544. **Flaack,** K., Gesammtbericht über die Thätigkeit des Instruktors des milchwirthschaftl. Vereins vom 1. Oktober 1882 bis 1. Oktober 1886. 8°. (29 S.) Bremen 1887, Heinsius. 80 ₰

1545. **Fleischmann,** Wilh., Arbeiten über den Zentrifugenbetrieb in der Milchwirthschaft. Mit 4 Abbildg. 8°. Bremen 1886, Heinsius. (III, 32 S.) 80 ₰
1546. — Arbeiten über den Zentrifugenbetrieb in der Milchwirthschaft. gr. 8°. (32 S.) Ebd. 1886. 80 ₰
1547. — Bericht üb. den Stand der milchwirthschaftl. Unternehmungen, sowie Molkereischulen in Deutschland. 8°. (232 S. m. Pl.) Ebd. 1882. 6 ℳ, geb. 7 ℳ
1548. – Ueber Milchwirthschaft. 8°. (38 S.) Prag 1881, Deutscher Verein. 60 ₰
1549. — Der Zentrifugenbetrieb in der Milchwirthschaft. 8°. (68 S. m. Illustr.) Bremen 1885, Heinsius. 1 ℳ 60 ₰
1550. — Das Molkereiwesen. Ein Buch für Praxis und Wissenschaft. Braunschweig 1877—79.
1551. **Gerber,** Dr. Nikl., Die praktische Milch-Prüfung in Städten u. Molkereien. 4. sehr verm. u. verb. Aufl. [mit 10 Abbild.] gr. 8°. (73 S.) Bern 1887, Wyß. 1 ℳ 50 ₰
1552. **Gise,** Frhr. v. d., Alpenwirthschaft und ihr Betrieb. 8°. (107 S.) Kempten 1884, Kösel. 1 ℳ
1553. **Kirchner,** W., Handbuch der Milchwirthschaft auf wissenschaftl. u. prakt. Grundlage. 2. Aufl. Mit 199 in den Text gedr. Holzschn. gr. 8°. (X, 578 S.) Berlin 1886, Parey. geb. 12 ℳ
1554. **Klenze,** Dr. v., Der praktische Milchwirt. Mit 115 Abbild. u. vielen Tabellen. 8°. (VI, 221 S.) Stuttgart 1886, Ulmer. cart 1 ℳ 50 ₰
1555. ***Köhnke,** Otto, Die Fehler der Milch u. der Butter u. die Darstellung der «hochfeinen» Tafel-, andererseits Dauer-Butter. 4. verm. Aufl. gr. 8°. (III, 68 S.) Osterwieck 1886, Zickfeldt. 1 ℳ
1556. **Kuhmilch,** die, ihre Erzeugung u. Verwerthung. 3. Aufl. 8°. (192 S.) Bonn 1881, Strauß. geb. 3 ℳ
1557. **Labesius,** Kurze Anleitung zum Molkereibetriebe. 2. Aufl. 8°. (57 S. m. Holzschn.) Bremen 1881, Heinsius. 1 ℳ
1558. **Menzel,** P. O. J., Milchsekretion «keine» Race-Eigenschaft. 8°. (448 S.) Ebd. 1883. 6 ℳ, geb. 7 ℳ 50 ₰
1559. **Milch-Industrie.** Organ f. das Molkereiwesen in Beziehung auf Technik, Wissenschaft u Handel. Unter Mitwirkung von Fachgenossen und Korrespondenten. Sprechorgan d. Bernischen Milchinteressenten- u. des Käser-Vereins. Red.: Dir. Rud. Häni, J. U. Engeler, Dr. N. Gerber. 5 Jahrg. 1887. Fol. Bern, Wyß. 52 Nrn. (B.) 6 ℳ
1560. **Milch-Zeitung.** Organ für die gesamte Viehhaltung u. das Molkereiwesen. Hrsg. v. C. Petersen. 16. Jahrg. 1887. 52. Nrn. (à 1—2 B.) gr. 4°. Bremen 1887, Heinsius. Halbjährl. 8 ℳ

1561. **Möbius**, Rob., Die Milchfehler, ihre Verhütung u. Abstellung. 8°. (26 S.) Plauen 1886, Neupert. 50 ₰
1562. **Molkerei-Zeitung.** Fachblatt für die techn., wirthschaftl. u. Handelsbeziehungen der Milchwirthschaft. Hrsg. v. H. Laessig. 1. Jahrg. 1887. 52 Nrn. (3 B.) Fol. Hildesheim 1887, Lax. Vierteljährl. 2 ℳ
1563. **Monatsblätter**, alp- u. milchwirthschaftliche, Zeitschrift für Alpwirthe, Milchwirthe, f. Alpgenossenschaften ꝛc. Red.: R. Schatzmann. 21. Jahrg. 1887. 12 Nrn. (B.) gr. 8°. Aarau, Christen. 2 ℳ 70 ₰
1564. **Müller**, Chr., Dr., Anleitung zur Prüfung der Kuhmilch. 5. Aufl. 8°. Bern 1883, Nydegger & B. (83 S.) 1 ℳ 50 ₰
1565. **Oppenau**, Fr. v., Die Hebung der kleinbäuerlichen Milchwirthschaft in Elsaß-Lothringen. 2. Aufl. gr. 8°. (53 S.) Straßburg 1886, Schmidt. 1 ℳ 20 ₰
1566. **Richter**, Dr. M. F., Der Milcharzt. Anweisung zum diätetischen und arzneilichen Gebrauch der süßen Milch bei vielen Krankheiten. 8°. Nordhausen 1844.
1567. **Schäfer, W.**, Lehrbuch der Milchwirthschaft. 2. Aufl. 8°. (158 S. m. Holzschn.) Stuttgart 1883, Ulmer. 2 ℳ 80 ₰
1568. **Schmidt**, F., Die Fettbestimmung in der Milch. 8°. (44 S.) Göttingen 1878, Vandenhoek & Ruprecht. 1 ℳ 60 ₰
1569. **Taschenbuch**, milchwirthschaftliches, für 1887. Hrsg. v. Benno Martiny. 11. Jahrg. gr. 16°. (200 u. 162 S.) Bremen, Heinsius. geb. 2 ℳ 50 ₰
1570. **Vorträge**, milchwirthschaftliche. 8°. (64 S.) Bern 1884, Wyß. 1 ℳ
1571. **Wagner**, L. v., Milch, Butter und Käse. 8°. (297 S. m. Holzschn.) Weimar 1881, Voigt. 10 ℳ
1572. **Werner**, C., Katechismus der Milchwirthschaft. 8°. (290 S. m. Holzschn.) Leipzig 1884, Weber. geb. 3 ℳ
1573. **Wittmann**, C., Das rationelle Molkereiwesen. 8°. (64 S. m. Holzschn.) Dresden 1881, Schönfeld. 1 ℳ 50 ₰

Nahrungsmittellehre. Ernährungslehre.

1574. ***Accum**, Friedrich, Von der Verfälschung der Nahrungsmittel und von den Küchengiften .... Nach der 2. Ausg. aus dem Englischen übersetzt v. Dr. L. Cerutti. 8°. (XXX u. 249 S.) Leipzig 1822, Hartmann.
1575. ***Anleitung** zur Kenntniß der Speisebedürfnisse nach ihrer Zeit, Güte und diätetischen Beschaffenheit ... Nebst einem Anh. über Kochgeschirre. gr. 8°. (VI, 82 S.) Mainz 1846, Kupferberg.
1576. **Attems**, Heinr. Graf, Obst- und Gemüse-Verwerthung. Mit 4 Abbild. Lex.-8°. (18 S.) Wien 1885—86, Frick. 80 ₰

1577. **Averbeck,** Heinr., Dr. med., Die Verfälschung der Nahrungs- und Genußmittel. Bremen 1878, Kühtmann & Co. 1 ℳ
1578. **Bauer,** Max, Die Verfälschung der Nahrungsmittel in großen Städten und die Abhülfe dagegen vom gesetzl., gesundheitl. u. prakt. Gesichtspunkte. Berlin 1877, C. Heymann. 2 ℳ
1579. **Bestimmungen,** gesetzliche, über den Verkehr mit Nahrungsmitteln 2c. gr. 8°. (16 S.) Berlin 1887, Bruer & Co. geb. 50 ₰
1580. ***Boke,** the, of nurture by John Russell, ab 1460—70 a. d. the boke of Keruynge by Wynkyn de Worde 1513. — The boke of nurture by Hugh Rhodes 1577. Edited by F. J. Furnivall. Roxburghe club. Printed for R. Curzon by Childs 1867. 4°. (6 Bll., XXII S., 28 S., XXVIII u. 56 S. m. 16 Taf. Nur in 40 Ex. gedruckt.)
1581. **Capaun-Karlowa,** Unsere Lebensmittel. Eine Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Nahrungs- u. Genußmittel, deren Vorkommen und Beschaffenheit in gutem und schlechtem Zustande, sowie ihre Verfälschung u. deren Erkennung. Wien 1879, Hartleben. 2 ℳ
1582. **Dietzsch,** Osc., Die wichtigsten Nahrungsmittel und Getränke, deren Verunreinigungen u. Verfälsch. Prakt. Wegweiser zu deren Erkennung 3. Aufl. Zürich 1879.
1583. ***Doebereiner,** F., Nahrungsmittellehre für Jedermann. 8°. (XII, 309 S.) Dessau 1857, Katz.
1584. **Elsner,** F., Unsere Nahrungs- und Genußmittel aus dem Pflanzenreiche, sowie deren Surrogate u. Verfälschungsmittel. 4°. Mit 10 Tfln. in Lichtdr. (17 Bll. Text.) Halle 1885, Knapp. 12 ℳ
1585. **Elsner,** Dr. Fritz, Die Nahrungs- und Genußmittel, ihre Bereitung in 1200 Recepten u. Vorschriften. gr. 8°. (XVI u. 326 S.) Halle 1882, Knapp. 3 ℳ
1586. — Untersuchungen von Lebensmitteln u. Verbrauchsgegenständen, zugleich ein Beitrag zur Frage der Lebensmittel-Verfälschungen. Berlin 1878, Springer. 80 ₰
1587. **Fleck,** H., Die Ernährungsgesetze in ihrer Anwendung auf das häusliche Leben. 8°. (67 S.) Braunschweig 1882, Vieweg & Sohn. 1 ℳ
1588. **Gautier,** A., Traité des aliments. Paris 1828, Audot. kl. 8°. (XII, 159 S.)
1589. **Griessmeyer,** V., Dr., Die Verfälschung der wichtigsten Nahrungs- u. Genußmittel vom chemisch. Standpunkt in populärer Darstellung. 2. Aufl. 8°. (146 S.) Mit 6 Tab. Augsburg 1882, Lampart & Co. 2 ℳ
1590. ***Gühler,** H., Deutscher Honig. Mittheilungen über Gewinnung, Nährwerth 2c. 2. Aufl. kl. 8°. (31 S.) Oranienburg 1886, Freyhoff. 25 ₰

1591. ***Haberkorn.** Der Nährwerth unserer Speisen zu Vorstudien für die Kochkunst von Dr. Haberkorn. kl. 8°. (3 Bll., 103 S., 6 color. Tab.) Glogau 1883, Flemming.

1592. **Haidenhain,** A., Die Anwendung der § 10—14 des Nahrungsmittelgesetzes (Fleischverkehr) im prakt. Leben. gr. 8°. (38 S.) Berlin 1887, Hirschwald. 80 ₰

1593. **Henningsen,** W., Etwas aus der Küche der Soldaten, der Gefangenen rc. oder die Ernährung des Menschen in Gewicht, Geld u. Stoff. gr. 8°. (70 S.) Hamburg 1886, H. P. Koch. 60 ₰

1594. **Hilger,** A. Dr., Die wichtigsten Nahrungs- und Genußmittel, deren wesentliche Bestandtheile, Verfälschung und Prüfung. Erlangen 1879.

1595. **Klemm,** G., Das Feuer. Die Nahrung. Getränke. Narkotica. gr. 8°. (399 S. m. Portr.) Leipzig 1855, Roßberg.

1596. **Klencke,** Hermann, Dr. med., illustr. Lexikon d. Verfälschungen d. Nahrungsmittel u. Getränke rc. u. die Erkennungsmittel ihrer Echtheit u. Fälschung. 2. Aufl. Leipzig 1876. J. J. Weber. 9 ℳ

1597. *— Die Nahrungsmittelfrage in Deutschland oder: Welches sind die Naturanforderungen menschlicher Ernährung, wie müssen sie durch die deutsche Küche erfüllt werden. 8°. (168 S.) Leipzig 1855, Kummer.

1598. *— Dasselbe. 2. Theil, enthaltend: Weitere Untersuchungen. 8°. (VIII u. 175 S.) Ebd. 1856.

1599. **Kohlmann,** Benno, die Errichtung pharmaceutischer Untersuchungsbureaus und das Gesetz gegen die Verfälschung der Nahrungsmittel vom 14. Mai 1879. Leipz. 1880, Abel. 50 ₰

1600. **König,** J., Dr., Chemie der menschlichen Nahrungs- u. Genußmittel. 2 Thle. Berlin 1879—80, Springer. 19 ℳ

1601. **Landgraf,** Dr., Der Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen auf Grund des deutschen Reichsges. v. 14. Mai 1879. Stuttg. 1879, Metzler. 1 ℳ 50 ₰

1602. **Löbner,** A., Dr. jur., Die Gesetzgebung des alten und des neuen deutschen Reiches wider Verfälschung der Nahrungsmittel. Mit Anhang enth. die wichtigeren ausländ. Gesetze. Berlin 1878.

1603. **Meinert,** Dr. C. A., Ueber Massen-Ernährung. gr. 8°. (VII, 122 S.) Berlin 1886, Stuhr. cart. 6 ℳ

1604. — Fliegende Volks- und Arbeiterküchen. 8°. (18 S. m. 3 H.) Berlin 1882, Mittler & Sohn. 50 ₰

1605. — Wie nährt man sich gut und billig? Mit 2 bunten Taf. u. mehreren Abbild. 3. Aufl. gr. 8°. (III, 100 S.) Mainz u. Berlin 1886, Mittler & Sohn. 50 ₰

1606. **Morgenstern,** L., Die Volksküchen. 4. Aufl. 8°. (222 S.) Berlin 1882, Stuhr. 2 ℳ

1607. **Oertel,** M. J., Ueber Ernährung mit Hühnereiern. 8°. (21 S.) München 1883, Rieger. 1 ℳ

1608. ***Pettenkofer**, M. v., Ueber Nahrungsmittel im Allgemeinen und über den Werth des Fleischextrakts als Bestandtheil der menschlichen Nahrung insbesondere. gr. 8°. (15 S.) Braunschweig 1873, Vieweg & Sohn.
1609. **Rahm**, E., Ueber Ernährung ꝛc. 8°. (138 S.) Schaffhausen 1882, Kober. 80 ₰
1610. **Ranke**, Johs., Die Ernährung des Menschen. München 1876, Oldenbourg. 3 ℳ
1611. **Reichs-Gesetz**, das neue, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln u. Gebrauchsgegenständen. Ausführlich erläutert v. R. Höinghaus. Berlin 1879, Dümmler. 1 ℳ 20 ₰
1612. **Reitlechner**, Carl, Unsere Nahrungsmittel. Die Beurtheilung der Nährwerthbedeutung der wichtigsten Nahrungsmittel. 8°. (VI, 72 S.) Wien 1887, Faesy. 1 ℳ
1613. **Schlickeysen**, Gustav, Obst und Brod, eine wissenschaftl. Diätetik. Berlin 1875.
1614. **Schüler**, Dr., Die Leguminosen als Volksnahrung. 8°. (16 S.) Zürich 1885, Zürcher & Furrer.
1615. **v. Schwarze**, Fr. O., Dr., Die strafrechtlichen Bestimmungen in dem Reichsgesetz vom 14. Mai 1879 betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen. Erläutert. Stuttgart 1879, Enke. 1 ℳ 20 ₰
1616. **Smith**, John, Früchte und Mehlstoffe die eigentliche Nahrung des Menschen. Berlin 1873, Grieben. 75 ₰
1617. **Uhland**, W. H., Fortschritte der Industrie u. Technik. III. 3. Bd. Die Mehlfabrikation, Bäckerei, Teigwaaren-, Zucker-, Stärke-, Traubenzucker-, Dextrin- und Sagofabrikation, Cichorien- und Zuckerwaarenfabrikation. Leipzig 1883, Baumgärtner. 14 ℳ
1618. ***Ule**, O., Die Chemie der Küche oder die Lehre von der Ernährung und den Nahrungsmitteln des Menschen und ihren chemischen Veränderungen durch die Küche. 8°. (IV, 258 S.) Halle 1866, Schwetschke.
1619. **Vierteljahrsschrift** über die Fortschritte auf dem Gebiete der Chemie der Nahrungs- und Genußmittel ꝛc. Herausgeg. von A. Hilger, R. Kayser ꝛc. 1. Jahrg. 1886. gr. 8°. (448 S.) Berlin 1887, Springer. 10 ℳ
1620. **Vogel**, Heinrich, Die Verfälschung und Verschlechterung der Nahrungsmittel. 2. Aufl. Schwelm 1873. 1 ℳ 20 ₰
1621. **Walchner**, F. H., Die Nahrungsmittel des Menschen, ihre Verfälschungen u. Verunreinigungen. Berlin 1875, Springer. 3 ℳ
1622. **Wider die Nahrungsfälscher.** Organ des Lebensmittel-Untersuchungsamts in Hannover.
1623. **Wittstein**, G. C., Taschenbuch der Nahrungs- u. Genußmittellehre. Mit besonderer Berücksichtigung der Verderbnisse, Verunreinigungen u. Verfälsch. Nördlingen 1878, Beck. 2 ℳ 25 ₰

1624. **Wolff**, M. P., Die Ernährung der arbeitenden Klassen. Ein Plan für Gründung öffentlicher Küchen. Deutsche Ausg. 8°. (144 S. m. 1 Pl.) Berlin 1885, Springer. 2 ℳ
1625. **Zeitschrift** für Nahrungsmittel-Untersuchung und Hygiene. Herausgeg. von H. Heger und A. Kremel. 1. Jahrg. 1887. 12 Hefte. gr. 8°. Wien 1887, Perles. Halbj. 3 ℳ
1626. **Zur Volksküche** in der Familie. 8. Aufl. 8°. (13 S.) Darmstadt 1883, Wittich'sche Hofbuchdr. 12 ₰.

Pastetenbäckerei.

1627. ***Belon**, M., Le patissier national et universel. Avec planches représentant tous les modeles du genre. Paris 1836, Huzard. gr. 8°. (310 S. u. 4 lithogr. Taf.)
1628. ***Carême**, A., Le patissier royal parisien suivi d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. 3. éd. Ouvrage orné de 41 planches dessinées par l'auteur, comprenant 182 sujets gravés au trait par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. Paris 1841, Renouard. 2 Bde. 8°. (I. Bd. XCII, 399 S. u. 13 Kpfr. — II. Bd. 443 S. u. 28 Kpfr.)
1629. *— Le patissier pittoresque, contenant 125 planches gravées au trait, dont 110 représentent une variété de modèles de pavillons, de rotondes, de temples, précédé d'un traité des 5 ordres architecture, selon Vignole. 4. éd., revue et augm. Paris 1842, Renouard. (XV, 56 S. m. 125 Tfln.)
1630. ***Dubois**, Urbain, Grand livre des patissiers et des confiseurs. Paris 1883, Dentu. 2 Bde. 4°. (M. 139 Tfln.)
1631. ***Gacon-Dufour**, Manuel du patissier et de la patissière. Paris 1825, Roret. kl. 8° (X, 288 S.)
1632. **Gouffée**, Le livre de pâtisserie. Paris 1873.
1633. **Otto**, F., Der Amerikanische Pastetenbäcker. Deutsch u. Englisch. 16°. (72 S.) Philadelphia 1874, Schäfer & Koradi. 1 ℳ
1634. ***Livre**, le, de la pâtisserie. Par Mlle. Jeanette. Paris 1852, Ploche. kl. 8°. (61 S.)
1635. **Wagner**, Die Pastetenbäckerin. 8°. Erfurt, Bartholomäus. 1 ℳ

Serviren.

1636. ***Diener**, der herrschaftliche. Von P. v. S. 2. Aufl. 8°. Berlin 1879, Decker. (88 S. — Abtheil. V. Serviren. VI. Zubereitung verschiedener leicht zu bereitender Getränke und Gerichte.)
1637. ***Etienne**, M., Traité de l'office. Avec dessins gravés sur acier. Paris 1847, chez l'auteur. 2 Bde. gr. 8°. (I. Bd. 2 Bll. u. 222 S. — II. Bd. III, 220 S. u. 1 Bl. Errata.)

1638. ***Geyer,** Moritz, Altdeutsche Tischzuchten. Programm. 4°. (34 S.) Altenburg 1882, Bonde.

1639. **Marheim,** Helene, Rathgeber für dienende Mädchen und Frauen. Leipzig 1880, Spamer. 2 ℳ 50 ₰

1640. ***Najac,** Emilie de, Madame est servie. Paris 1874, Dentu. 8°. (2 Bll., 285 S.)

1641. **Servants' guide,** the, and family manual: with new and improved receipts, arranged and adapted to the duties of all classes of servants: housekeeper, cook, lady's maid, &c. From the most recent and authentic sources, aided by numerous private communications. 2. ed. London 1831, Limbird. 8°. (XII. 288 S. Appendix 24 S. u. Index X S. m. 1 Taf.)

1642. ***Williams, J.,** Der englische Kammerdiener und Oberkellner... nebst Anweisung für Frühstück... Frei übertragen .. von Dr. Chr. H. Schmidt. 8°. (VIII, 213 S. m. 9 lith. Tfln.) Weimar 1838, Voigt.

Tafeldecken etc.

1643. **Engelhardt,** Christian Moritz, Herrad von Landsperg, Aebtissin zu Hohenburg, oder St. Odilien, im Elsaß, im zwölften Jahrhundert; und ihr Werk: Hortus deliciarum. Ein Beytrag zur Geschichte der Wissenschaften, Literatur, Kunst, Kleidung, Waffen und Sitten des Mittelalters. Mit 12 Kupfertafeln in Folio. 8°. Stuttgart u. Tübingen 1818, J. G. Cotta. (XV, 200 S. — 12 colorirte Kpfr. in Folio. — 4 Kpfr.: Gedeckte Tfln. — Text hierzu S. 96 ff., u. S. 112.)

1644. **Jeaffreson,** J. C., A book about the table. 2. edition. 2 Bde. London 1875, Hurst & Blackett. 8°. (I. Bd. 2 Bll. u. 324 S. II. Bd. 2 Bll. u. 352 S.)

1645. **Krackhardt,** Karl, Tafel-Aufsätze. Ausgewählte, geschmackvolle und leicht ausführbare Vorlagen für Conditoren. Folio. München 1886, Killinger. 15 ℳ

1646 ***Le Goullon,** F., Der elegante Theetisch oder die Kunst einen glänzenden Zirkel .... zu bewirthen. 3. verb. Aufl. gr. 8°. (109 S.) Weimar 1816.

1647. ***Mason,** Ch., The lady's assistant for regulating and supplying the table. Originally published from the manuscript collection of Mrs. Charlotte Mason. 8. edition. London 1801. gr. 8°. (10 Bll., 422 S.; Appendix 25 S. u. 10 Bll. Index.)

1648. ***Pröpper,** L. v., Der Kaffee- und Theetisch nebst Rezepten und Servierkarten. 16°. (XI, 243 S.) Stuttgart 1882, Engelhorn. geb 3 ℳ

1649. **Rottenhöfer,** J., Der elegante, wohlservirte Kaffee- u. Theetisch. gr. 8°. München 1864, Braun & Schneider. 3 ℳ 50 ₰

1650. **Speisezimmer,** das, und andere Festgaben, dargebracht Ihren kaiserl. u. königl. Hoheiten dem Kronprinzen und der Kronprinzessin des Deutschen Reiches u. v. Preußen bei der Feier der Silberhochzeit am 25. Jan. 1883, angefertigt unter Mitwirkung des königl. Kunstgewerbe-Museums zu Berlin. Text v. Jul. Lessing. Fol. (30 Lichtdr.-Taf. m. III, 6 S. Text.) Berlin 1886, Wasmuth. geb. 40 ℳ
1651. ***Wagner,** Charlotte, Der festlich gedeckte Tisch oder die Kunst, die Servietten in geschmackvolle Formen zu legen. Veranschaulicht durch 144 getreue Abbildungen. 4. Aufl. gr. 8°. (VIII, 95 S.) Berlin 1887, Mode's Verl. 3 ℳ 50 ₰, geb. 4 ℳ u. 5 ℳ
1652. — Dasselbe. (Kleine Ausgabe) 6. Aufl. 8°. (VIII, 122 S. m. 127 Abbild.) Ebd. 1887. 2 ℳ, cart. 2 ℳ 50 ₰
1653. **Wegweiser** am Theetische und in der Vorrathskammer. Hannover 1874, Hahn. 1 ℳ 50 ₰
1654. **Wurm,** Die Speisetafel u. ihr Arrangement. Hamburg 1879, Berendsohn. 3 ℳ 50 ₰
1655. ***Zenker,** Comus-Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer u. größerer Gastmahle ꝛc. 8°. Wien 1827, Haas. (VI, 153 S. u. 2 Bll. — 6 Kupfer.)

Tranchiren.

1656. ***Bernardi,** L'ecuyer tranchant . . . Ouvrage entièrement neuf, orné de 24 planches sur acier. Paris 1845, Barba. gr. 8°. (371 S. m. 24 Stahlst.)
1657. ***(Grimod de la Reynière.)** Manuel des amphitryons; contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus. Paris 1808, Capelle & Renand. 8°. (384 S. m. 17 Tfln.)
1658. **Klein,** Marie, Die Transchirkunst. Kurze Anweisung zur Erlernung des Transchirens. Mit vielen Abbild. 2. Aufl. 8°. (23 S.) Hildburghausen 1886, Verlags-Bureau. 50 ₰
1659. **Lagarde,** Die Tranchirkunst. Quedlinb. 1830, Basse. 1 ℳ 20 ₰
1660. ***Woestyn,** Eugène, Le livre du découpage à table. Paris 1852, Ploche. kl. 8°. (62 S.)

Wurstfabrikation.

1661. **Fleischer-Zeitung,** allgemeine. Unabhängiges Organ für die Interessenten der Fleischerei und Wurstfabrikation ꝛc. Red. Osc. Wolkowitzki. 4. Jahrg. 1887. 52 Nrn. (2 B.) Fol. Berlin 1886, Harrwitz' Nachfl. Viertelj. 1 ℳ

1662. **Lill**, Frz., 39 Recepte zur Herstellung der feinsten Wurstsorten u. Charcuterie. 8°. (IV, 191 S.) Mannheim 1886, Bensheimer's Verl. Verklebt. 15 M

1663. **Merges**, Nic., Lehrbuch der Wurst- und Fleischwaaren-Fabrikation. 2. verb. Aufl. 8°. (VI, 159 S.) Köln 1855, Püttmann. 1 M 50 ₰

Zeitschriften.

1664. **Blatt**, dies, gehört der Hausfrau! Zeitschrift f. d. Angelegenheiten des Haushaltes. Red.: Fr. Neugebauer. 1887. 52 Nrn. (B.) gr. 4°. Berlin, Expedition. Vierteljährl. 75 ₰

1665. **Das Gasthaus.** Berlin 1887, Liebheit & Thiesen. Wöchentl. zweimal. Viertelj. 1 M 50 ₰

1666. ***Deutsche Küche.** Zeitung für Volksernährung, Kochkunst und Gastronomie. Berlin, 1. Jahrg. Nr. 1—10. 6. Mai bis 30. Sept. 1877. 4°. (84 S. Erscheint nicht mehr.)

1667. **Fürs Haus.** Praktisches Wochenblatt für Hausfrauen. 6. Jahrgang 1887. Red.: Clara v. Studnitz, Dresden. Vierteljährl. 1 M.

1668. **Hausfrauen-Zeitung**, allgemeine Wochenschrift f. häusl. Erziehung, Gesundheitspflege, Hauswesen u. Unterhaltg. Ausg. A. 9. Jahrg. 1887. 52 Nrn. (à 1—3 B.) Fol. Leipzig, Reinboth. Vierteljährl. 2 M 50 ₰; Ausg. B. 1 M 20 ₰

1669. — deutsche. Hrsg. u. red. von Frau Lina Morgenstern. 14 Jahrg. 1887. 52 Nrn. gr. 4°. Berlin 1887, Expedition. Vierteljährlich 1 M 50 ₰

1670. — Wiener. Organ des Wiener Hausfrauen-Vereins. Hrsg.: Adf. Taußig. 13. Jahrg. 1887. 52 Nrn. (B.) Fol. Wien 1887, Perles. 10 M

1671. **Kochschule.** Für praktische Hausfrauen u. Solche, die es werden wollen. Ein Rathgeber in Haushalt und Küche. Gratis-Beilage zum Familien-Wochenblatt. Unter Mitwirkung prakt. Hausfrauen hrsg. von Th. Schröter. 3. Jahrg. 1887. 26 Nrn. (1/2 B.) gr. 8°. Stuttgart 1886, Schröter & Meyer. 2 M

1672. **Küchenzeitung**, Oesterr.-ungar. Kellner-Zeitung. Redakt.: Prinz. Wien.

1673. **Markthallen-Zeitung**, Berliner. Organ für den gesammten Markthallen- u. Nahrungsmittel-Verkehr. Red.: J. Sandmann. 1887. 52 Nrn. (1 1/2 B.) Fol. Berlin, Expedition. Vierteljährl. 1 M

1674. **Rathgeber** für Hauswesen. 1887. 12 Nrn. Donauwörth, Auer. Jährl. 1 M

1675. — häuslicher, prakt. Wochenblatt für alle Hausfrauen. 1887. 52 Nrn. Breslau, Zimmer. Vierteljährl. 75 ₰

1676. **Restaurant-Hotel-Revue.** Zeitschrift üb. Gasthaus-Industrie u. Kochkunst. Red.: Dr. Blüher. 10 Jahrg. 1887. 52 Nrn. (1½ B.) Fol. Leipzig, Blüher. Viertelj. 2 M

1677. **Verband L'Union,** Internationale Zeitschrift für Hotel-Industrie und Kochkunst. Frankfurt a. M.

Nachtrag.

15. Jahrhundert.

1678. **Kuchemeysterey.** Das erst teyl ist von̄ Fastn̄ speiß. Das ander teyl ist vō Fleysch speiß. Das dritte teyl ist vō Eyerspeis. Das vierd sagt von Szalssen, von Senff vnd latwergen. Das fünfft von essig vnd wein. (32 Bll. ohne Blattzahl und Custoden mit Signaturen und 31 Zeilen auf der vollen Seite.) 4°. Goth. Charakter. 1 Exemplar auf der Bibliothek zu Oldenburg, ein zweites auf der K. öffentl. Bibliothek zu Stuttgart.

1679. **Taillevant.** Le livre de Taillevant, grand cuisinier de roy de France.

16. Jahrhundert.

1680. **Kellermaisterey.** Gründlicher bericht, wie man alle Wein, Teutscher vn̄ Welscher landen vor allen zufällen bewaren die bresthaften widerbringen Medt, Bier, Essig, Kreuterwein vn̄ all andre geträn̄k machen sol. Gedruckt zu Augspurg durch Haynrich Stayner 1536. 4°. (Sign. A—L.) K. öffentl. Bibliothek zu Stuttgart.

1681. **Rohrer,** Ch., Gründliche vnd Nütze, auch Nothwendige Beschreibung der Weinbawer vnd Byerbrewer Practik vnd der ganzen Kellermeisterey Kunst. ꝛc. Calmüntz 1581. 4°. (Sign. A—Ji.) K. öffentl. Bibliothek zu Stuttgart.

1682. **Kochbuch,** ain sehr Künstlichs vnd Fürtrefflichs, von allerlay speysen, auch wie man Latwergen vnnd Zucker einmachen sol ꝛc. Gedruckt zu Augsburg durch Valentin Othmar 1559. (IV Bll., Sign. A—F., zus. 28 Bll.) K. öffentl. Bibliothek zu Stuttgart.

1683. — Dasselbe. Gedruckt zu Franckfurt a. M. durch Thomam Rebart 1566. K. öffentl. Bibliothek zu Stuttgart.

1684. — Dasselbe. In kleiner Format getruckt. Franckfurt a. M. 1566. (Eine spätere Ausgabe 1574.)

1685. — Dasselbe. 8°. Frankfurt a. M. bey Nicolaus Baß. 1576.

1686. **Koch vnd Kellermeisterey,** daraus man alle heimlichkeit deß Kochens zu lernen hat ꝛc. Durch Sebastian N., Röm. Keys. May. gewesenen Mundkoch. 4°. Franckfort a. M. 1581. Sigmund Feyerabend.

1687. **Kreper,** Joachim, Küchenbuch. Fol. Handschrift von 1577. K. Bibliothek zu Dresden.

1688. **Livre de cuisine.** Paris, vers 1540.

1689. **Livre,** le, fort excellent de cuisine. Lyon 1542, Olivier Arnoullet.

1690. — Le même. Paris, veuve de Jean Bonfons, après 1566, avant 1574.

1691. **Pidoux,** La fleur de toute cuisine. Paris 1543.

1692. **Platina,** B., Von allen Speisen vnd gerichtē ꝛc. Allerhand art Künstlich vñ wol zu kochen, einmachen vnd beraytten ꝛc. Gedruckt zu Augspurg durch Hainrich Stayner 1530. 4°. (IV. Bll. u. 28 Bll.) K. öffentl. Bibliothek zu Stuttgart.

1693. **Rumpolt,** M., Ein new Kochbuch ꝛc. (vgl. Nr. 53) Ausgabe 1581. (201 Bll. m. vielen Holzschn.) K. öffentl. Bibliothek in Stuttgart.

1694. **Staindl,** B., Ain Künstlichs vnd nutzlichs Kochbuch (vgl. Nr. 60) Gedruckt zu Augsburg durch Mattheum Francken. 4°. (51 Bll. u. IV Bll.)

1695. **Weckerin,** F. A., Kochbuch von allerhand Speisen. 4°. Amberg 1597.

17. Jahrhundert.

1696. **Deckhardts,** J., new Künstlich vnd nützlichs Kochbuch. 4°. Leipzig bey Henning Grossen dem Eltern. 1611.

1697. **Fuhrmann,** M. J., Medicina diaetetica, ein nützliches Büchlein, von Speise vnd Tranck der Gesunden vnd Krancken. Stettin by Johan Christoph Landtrechtingern. gr. 8°. Leipzig bey Gottfried Groß.

1698. **Hubneri,** A. B., Speißbüchlein. Unterricht von allerhand Speiß vnd Getränck zur menschlichen nahrung dienlich. Vermehrt durch Davidem Lipsium. 8°. Erffordt bey Henrich Birnstiel. 1603.

1699. **Koch-Buch** sowol für Geistliche als auch Weltliche große und geringe Haußhaltungen. Durch Einen geistlichen Kuchen-Meister des Gottshauses Lützel beschriben vnd practicirt. 8°. Mülhausen bey Joh. Heinrich Meyer 1672. (Sign. A–R.) K. öffentl. Bibliothek zu Stuttgart.

1700. **Ryff,** H. G., Neuw Kochbuch ꝛc. (vgl. Nr. 54) Ausgabe 1608. 8°. Franckfurt a. M. bey Vinc. Steinmeyern. 1608.

1701. **Trincir-Büchlein,** Neues. Vollständig vermehrtes Trincir Buch. Quer-8°. (379 S.) Mit vielen Kupfern. Bey Paulus Fürsten Kunsthändlern. 1657. K. öffentl. Bibliothek in Stuttgart.

1702. **Weckerin,** A., Köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen jetzo von newem auffgelegt vnd mit einem Buch von Pasteten gemehrt. 4°. Amberg bey Michael Förstern. 1611.

1703. — Dasselbe. 8°. Basel bey Ludwig König. 1620.

1704. — Dasselbe. Gedruckt zu Basel 1667. E. König vnd Sohn. 8°. (VIII Bll., 459 S.) Angeb.: Parisische Küchemeister, Das ist: Jetziger Zeit verleckerte Französische Art vñ Manier, Allerhand Speisen bey köstlichen Pancketen vnd Haushaltungen zu Kochen vnd zuzurichten. 1667. 8°. (VIII Bll., 161 S.) K. öffentl. Bibliothek zu Stuttgart.



Nekrolog.

Karl Otto Unico Ernst von Malortie.

Es ist ein sehr natürlicher Wunsch, Persönlichkeiten, die aus dem Niveau des Gewöhnlichen hervortreten, in ihrem Lebensgange näher kennen zu lernen. Wenn eine lange erfolgreiche Thätigkeit, ein ehrenhafter Charakter und die allgemeine Hochachtung eines ganzen Landes einen solchen Anspruch ganz besonders begründen, so bedarf es bestimmt keines weiteren Anlasses für den Wunsch, durch eine Skizze in ihren Einzelheiten auch mit den Lebensumständen des Königlich Hannoverschen Staatsministers Dr. E. von Malortie bekannt zu werden. Das Leben dieses Mannes ist eine fortlaufende Kette großer Verdienste, seine Energie, die sich schöpferisch und gestaltend auf verschiedensten Gebieten, in hohen Aemtern und in vielfachen öffentlichen Unternehmen auf unermüdliche Weise bethätigt hat, eine seltene Erscheinung.

Ernst von Malortie wurde am 15. November 1804 auf dem jetzt von Altenschen Gute zu Linden bei Hannover geboren. Der Vater war der 1847 verstorbene Generalforstdirektor Ferdinand von Malortie, vermählt mit Julie Reichsgräfin von Platen-Hallermund. Seinen ersten Unterricht erhielt der begabte Knabe von dem nachmals hochberühmten Historiker Pertz, gestorben als Ober-Bibliothekar in Berlin. Später besuchte E. von Malortie sechs Jahre das Lyceum zu Hannover, dann die Universität Göttingen; wir finden ihn hier eifrig seinem Studium, der Jurisprudenz, zugewendet.

Im Jahre 1826 erfolgte nach wohl bestandenem Examen seine Anstellung als Amtsauditor beim Amte Hannover, 1827 beim Amte Syke; schon im folgenden Jahre wurde er als Hülfsarbeiter bei der Landdrostei Hannover angestellt und verblieb in dieser Stellung, nachdem er Amtsassessor geworden, bis zum Jahre 1836. Während dieser Jahre wurden ihm jährlich mehre Monate Urlaub gewährt, welche er zu Reisen in Rußland, England und der Schweiz benutzte, was für seine fernere Laufbahn nicht ohne Bedeutung blieb.

Im Jahre 1836 erhielt er den ehrenvollen Ruf, der Führung des Hofhaltes des Herzogs von Cumberland in Berlin vorzustehen. Seine Bemühungen, in den herzoglichen Hofhalt Ordnung und Maß zu bringen, traten mit solchem Erfolge hervor, daß der Herzog nach seiner Gelangung auf den Thron Hannovers sein Vertrauen auf die Tüchtigkeit des Herrn von Malortie dadurch bekundete, daß er denselben mit dem Titel Reisemarschall an die Spitze des Königlichen Hofhaltes stellte.

Die unermüdete Thätigkeit, die Gewissenhaftigkeit und Umsicht, mit welchen er dieser Stellung vorstand, wurden mit dem glücklichsten Erfolge gekrönt, welcher von seinem Königlichen Herrn so anerkannt wurde, daß E. von Malortie schnell zum Oberschenk, Hofmarschall, Vorstand der General-Ordens-Kommission und 1850 zum Ober-Hofmarschall stieg.

Im Jahre 1846 ward ihm auch das umfangreiche Departement der Königlichen Bauten und Gärten überwiesen und in dieser Stellung ließ sich nach kurzer Zeit wieder seine ordnende Hand erkennen, die bestrebt war, den weit verbreiteten Ruf der Königlichen Gärten immer mehr zu erhöhen.

Die philosophische Fakultät in Göttingen übersandte ihm 1846 das Doktor-Diplom. Der Landesfürst und viele fremde Regenten zeichneten ihn durch die höchsten Orden ihrer Länder aus. Im Jahre 1860 wurde er zum Wirklichen Geheimen Rath ernannt.

Den Höhepunkt seiner Stellung, unter Beibehaltung der von ihm bis dahin geführten Hofämter, erreichte er im Jahre 1862, als das Vertrauen des Königs ihn zum Staatsminister und Minister des Königlichen Hauses erhob.

Der Chef der Familie von Malortie, einer altfranzösischen Adelsfamilie, deren Stammbaum bis zum Jahre 1100 reicht, führte den Titel Marquis de Villars. Nachdem Ernst von Malortie Chef des älteren, in Hannover lebenden Zweiges der Familie geworden war, richtete er im Jahre 1883 an Se. Majestät den König das Ansuchen um Anerkennung dieses Titels, welchem aber aus vom Heroldsamt mitgetheilten Gründen nicht stattgegeben wurde.

Das öffentliche Vertrauen berief E. von Malortie auch zu einer Reihe von Ehrenstellungen, welche durch die Verwerthung seines administrativen Talentes ihm Gelegenheit zu großen Verdiensten auf dem Gebiete der Kunst und Wissenschaft und der gemeinnützigen Zwecke

gaben. So wurde er 1851 zum Präsidenten des Komites des Museums und 1854 des Kunstvereins gewählt, welches Ehrenamt er bis zu seinem Tode behielt; auch bei Errichtung des Welfenmuseums war er vorzugsweise thätig.

Von den Wohlthätigkeitsanstalten, welchen er seine Thätigkeit widmete, sind hervorzuheben: die Henriettenstiftung, Diakonissenanstalt mit Krankenhaus, und die Idiotenanstalt zu Langenhagen.

In seiner Stellung als leitender Ritter der hannoverschen Genossenschaft des Johanniter-Ordens ward er zum Commendator des Ordens erhoben, in welcher Stellung er noch 1886 unter persönlicher Theilnahme die Einweihung des von den Johannitern gestifteten Krankenhauses zu Dannenberg leitete.

Eine so vielfach verzweigte Thätigkeit neben der ausgedehntesten amtlichen Stellung ist eine um so seltenere Erscheinung, als nebenher eine unermüdlich wohlwollende Förderung aller Bestrebungen auf dem Gebiete der Kunst und Wissenschaft, eine ungemein ausgedehnte Korrespondenz und der stete persönliche Verkehr mit allen kommt, die von dem Wohlwollen E. von Malortie's seine einflußreiche Fürsprache und weitreichende Hülfe beanspruchten. Gerade die Liebenswürdigkeit und Humanität, welche derselbe in dieser Richtung bezeugte, hat ihm dankbare Verehrer in großer Zahl erworben.

Besondere Erwähnung verdient noch E. von Malortie's litterarische Thätigkeit. Außer einer größeren Anzahl historischer Schriften ist das Handbuch für die Leitung eines fürstlichen Hofhaltes hervorzuheben, welches unter dem Titel «Der Hofmarschall» im Jahre 1842 erschien und große Anerkennung fand. Die 2. Auflage erschien 1846, die 3. Auflage in 2 Bänden 1866.

Im Jahre 1878 erschien die erste Ausgabe des Werkes «Das Menu», dem 1880 als 2. Theil die «Feine Küche» folgte. 1882 erschien von beiden die 2. Auflage und jetzt liegt die 3. Auflage als eine bedeutend erweiterte Ausgabe in 2 Bänden vor. v. Malortie schreibt darüber in seiner Familiengeschichte: «Dieses Werk hatte durchschlagenden Erfolg und befestigte des Verfassers Ruhm als Hofmarschall glänzend aufs neue. Das Buch ist zunächst für reiche Privathäuser bestimmt, hat aber auch bei den europäischen Höfen große Anerkennung gefunden und alsbald eine hervorragende Stelle unter den Kochbüchern eingenommen. Die Wissenschaft hat solches als einen Beitrag zur Kulturgeschichte begrüßt und so fand es eine selten allgemeine Aufnahme

weit über Deutschlands Grenzen hinaus. Die angesehensten Zeitungen und Journale haben die günstigsten Beurtheilungen gebracht. Selten hat wohl ein Haushaltsbuch ähnliche Triumphe gefeiert! — Die erste Auflage war in einem Jahre im Buchhandel verschwunden und die neu bearbeitete zweite Auflage ist auch bereits vergriffen. Die dritte, abermals erweiterte und mit vielen Abbildungen versehene Auflage liegt nunmehr druckfertig vor und wird noch in diesem Jahre erscheinen.»

Leider sollte der hochverehrte Herr das Erscheinen dieser neuen Ausgabe nicht erleben.

Am 11. Oktober 1887 erschien die Traueranzeige:

Heute früh 6¾ Uhr verschied sanft nach kurzem Krankfein im fast vollendeten 83. Lebensjahre

Seine Excellenz der Königlich Hannoversche Staats- und Hausminister a. D., Oberhofmarschall, Geheimer Rath, Dr. phil.

Baron Ernst von Malortie.

Ernst von Malortie war nicht verheirathet; als guter Haushalter hat er ein ansehnliches Vermögen hinterlassen, aus welchem er ein Familien-Fideikommiß gestiftet hat. Der Mannesstamm der Familie beruht auf dem 1885 geborenen Großsohn Hermann seines 1866 verstorbenen Bruders Hermann, vorm. Hann. Kammerherr und Hoftheater-Intendant, vermählt mit Karoline Gräfin von Bismarck.

Die vom w. Studienrath Dr. Heinrich Müller verfaßte Biographie des Staatsministers von Malortie aus dem Jahre 1872 ist der vorstehenden Darstellung zu Grunde gelegt; obgleich mehrfach Kürzungen vorgenommen sind, ist doch das Wesentliche wörtlich wiedergegeben, ergänzt durch einiges aus späterer Zeit.

Hinsichtlich der Vollendung des vorliegenden Werkes ist Folgendes zu bemerken. Wie aus der Vorrede zu ersehen, war dasselbe im September vollständig abgeschlossen; der 2. Band, welcher zuerst gedruckt war, lag am 11. October gebunden vor; der 1. Band war bis zum 17. Bogen gedruckt. Es wurde dadurch noch möglich, die Menus beim Besuche Sr. Majestät des Kaisers von Rußland in Berlin am 18. November, sowie das Menu des in Turin dem Ministerpräsidenten Crispi am 25. Oktober gegebenen Banketts, bei welchem derselbe seine berühmte Programm-Rede hielt, aufzunehmen.

Hannover, 30. November 1887. **J. F. Klindworth,** Kommerzrath und Hof-Druckerei-Besitzer.

Malortie, Ernst von, 1804–1887.

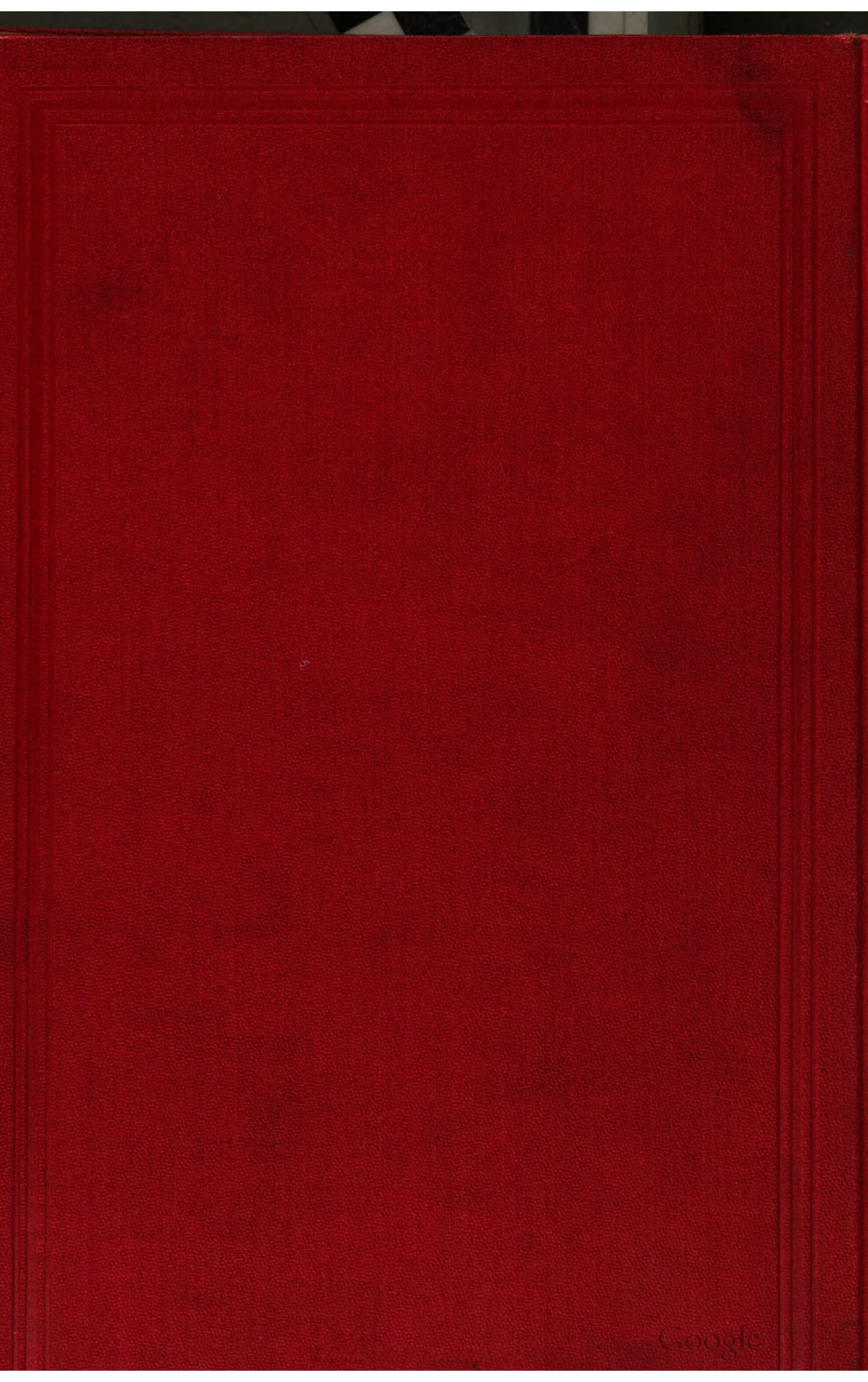
Das menu. Von Ernst von Malortie ... 3., bedeutend erweiterte ausg. ... Hannover, Klindworth, 1888.

2 v. col. front. (facsim.) 23cm.

CONTENTS.—1. th. Anleitung. Muster-menus. Historische menus. Culinarische litteratur. 2. Th. Anweisung zur Bereitung der Gerichte.

1. Menus. I. Title.




Digitized by Google